



Universidade de Aveiro
Ano 2016

Departamento de Ciências Sociais, Políticas e do
Território.

**JOANA CATARINA
DA SILVA VAZ SERRA
LIMA**

**SISTEMAS ALIMENTARES LOCAIS E
PLANEAMENTO DO TERRITÓRIO: PERSPECTIVAS
PARA O BAIXO VOUGA**



Universidade de Aveiro
Ano 2016

Departamento de Ciências Sociais, Políticas e do
Território.

**JOANA CATARINA
DA SILVA VAZ SERRA
LIMA**

**SISTEMAS ALIMENTARES LOCAIS E
PLANEAMENTO DO TERRITÓRIO: PERSPECTIVAS
PARA O BAIXO VOUGA**

Dissertação apresentada à Universidade de Aveiro para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Mestre em Planeamento Regional e Urbano, realizada sob a orientação científica do Doutor Carlos José de Oliveira e Silva Rodrigues, Professor Auxiliar do Departamento de Ciências Sociais Políticas e do Território da Universidade de Aveiro, e co-orientada pelo Doutor Gonçalo Alves de Sousa Santinha, Professor Auxiliar do Departamento de Ciências Sociais Políticas e do Território da Universidade de Aveiro.

Para a minha família.

o júri

presidente

Professor Doutor José Carlos Baptista da Mota
Professor Auxiliar, Universidade de Aveiro

Professora Doutora Maria Teresa Fidélis da Silva
Professora Auxiliar, Universidade de Aveiro

Professor Doutor Carlos José de Oliveira e Silva Rodrigues
Professora Auxiliar, Universidade de Aveiro

agradecimentos

Agradeço ao Professor Carlos Rodrigues, meu orientador, e ao professor Gonçalo Santinha, meu co-orientador, em primeiro lugar, por terem aceitado o desafio de orientar uma dissertação sobre este tema, por todo o incentivo e apoio científico, e ainda, pelo perfeito equilíbrio que me proporcionaram entre exigência e liberdade intelectual, ao longo de todo o caminho de construção deste trabalho de investigação.

O meu agradecimento especial a todos os entrevistados, e a todas as pessoas que se mostraram disponíveis, e foram muitas, para conversar comigo sobre estas questões. Todos contribuíram para a abertura de novas e interessantes perspectivas e foram determinantes para alimentar o meu interesse crescente pelo objecto desta dissertação.

Uma palavra especial de carinho e agradecimento à minha família: ao Rui e ao Joaquim, meus mais que tudo; à minha Mãe, que sempre me ajuda a persistir; à família alargada, que tive a sorte de ganhar; e aos meus queridos amigos. Ainda uma palavra de agradecimento ao grupo de amigos da Actuar, pela partilha de interesses e espaço de trabalho, que me proporcionaram.

palavras-chave

Alimentação, sistemas alimentares locais, planeamento do território, sistemas, agricultura familiar, circuitos alimentares.

resumo

Os Sistemas Alimentares Locais (SAL) têm vindo, principalmente ao longo da última década e meia, a ganhar espaço e relevância, quer na esfera académica, quer na esfera política. Mas a investigação científica, focada na clarificação da relação entre o planeamento do território e os sistemas alimentares, é ainda uma área de conhecimento recente que carece de aprofundamento.

Esta dissertação pretende constituir uma reflexão sobre a relação entre a alimentação e o território, contribuindo para aumentar o conhecimento teórico e empírico sobre os SAL, trazendo essa reflexão para o contexto de uma região geográfica específica, com o objectivo de compreender o possível potencial dos SAL para o desenvolvimento das regiões.

Para tal, foi indispensável aprofundar os conceitos mais relevantes associados aos SAL, como sejam: a 'escala', o significado, ou significados, do 'local' nos SAL, e ainda questões que derivam da sua natureza sistémica. Este aprofundamento foi motivado pela necessidade de procurar soluções metodológicas, capazes de orientar o estudo que se desenvolveu para o Baixo Vouga. O estudo empírico centra-se na análise dos circuitos alimentares presentes no Baixo Vouga, com especial enfoque no consumo (hábitos, tendências e valores) e na produção (práticas, métodos, percepções, relações e principais constrangimentos).

Os resultados alcançados permitem identificar questões relevantes na relação entre alimentação e território em geral, e em particular para a região em causa, aumentar o conhecimento teórico e empírico sobre os SAL, e perceber quais os principais desafios, teóricos e práticos, que se colocam ao planeamento do território, na construção de estratégias integradas de promoção dos SAL.

keywords

Food, local food systems, spatial planning, systems, family farming , short food circuits.

abstract

Over the last decade and a half Local Food Systems (LFS) have been gaining space and relevance both in the academic and political spheres. However, research focusing on the relations between planning and the food systems still needs to be further developed.

The present work aims to contribute to this research field and to bring this discussion to the context of a specific geographic region, in order to understand the potential of LFS's in territorial development.

To this end, it was essential the study of the main concepts associated with LFS's, such as 'scale'; meanings or dimensions of 'local' on LFS; and also questions arising from the systemic nature of LFS's. The main purpose was to seek methodological solutions that could frame the approach intended for the Baixo Vouga region. The empirical study focuses on the analysis of short food circuits present in Baixo Vouga, with focus on consumption (habits, trends and values) and production (practices, methods, perceptions, relationships and key constraints).

The results obtained enable us to identify the most relevant issues present in the relation between food and territory, in general, and for the specific Baixo Vouga's region; increase knowledge and data, theoretical and empirical, about LFS's; and to detect the main theoretical and practical challenges that arise when planning local food systems, and in the development of integrated strategies to promote LFS's.

Índice

1. Introdução	1
1.1 Objecto de estudo e enquadramento temático	1
1.2 Abordagem metodológica	7
2. Enquadramento teórico	9
2.1 Alimentação e território, distâncias e proximidades	9
2.2 Natureza, Cultura e Qualidade. O ‘Local’ dos Sistemas Alimentares Locais.	16
2.3. Explorando a natureza sistémica de um SAL	24
2.4. Conclusões: Proposta Metodológica para o Planeamento de um SAL	28
3. Estudo Empírico sobre o SAL no Baixo Vouga	32
3.1 Metodologia	32
3.2 Análise dos resultados dos Inquéritos sobre o consumo alimentar no Baixo Vouga	36
3.2.1 <i>Análise geral dos resultados dos Inquéritos. Caracterização das amostras e repartições geográficas das respostas</i>	36
3.2.2 <i>Análises dos resultados por grupo de alimento: Preferências, hábitos e valores</i>	44
3.3 Análise das entrevistas a actores do SAL	55
3.3.1 <i>Percepções de cada componente sobre o ‘local’ do SAL</i>	59
3.3.2 <i>Métodos e técnicas de produção</i>	66
3.3.3. <i>Aspectos relacionais entre componentes do SAL</i>	68
3.3.4. <i>Principais dificuldades sentidas por cada actor do SAL</i>	71
4. Conclusões e recomendações para uma agenda de investigação futura	78
Referências Bibliográficas	82
Anexo	84

Índice de Quadros

Quadro 2.1 Principais diferenças entre o sistema alimentar convencional e alternativo.....	11
Quadro 2.2 Definição de 'Sistema'	25
Quadro 2.3 Domínios de proximidade na definição de Alimentação Local.....	27
Quadro 3.1 Listagem de entrevistas e posição do entrevistado no SAL	35
Quadro 3.2 Contagens de respostas por local de aquisição de produtos alimentares.....	39
Quadro 3.3 Frequências dos locais de aquisição para a carne.....	45
Quadro 3.4 Valorização entre critérios na aquisição de carne.....	47
Quadro 3.5 Frequências dos locais de aquisição para os lacticínios	48
Quadro 3.6 Valorização entre critérios na aquisição de lacticínios.....	49
Quadro 3.7 Frequências dos locais de aquisição para hortícolas e frutas.....	50
Quadro 3.8 Valorização entre critérios na aquisição de hortícolas e frutas.....	52
Quadro 3.9 Frequência dos locais de aquisição para os ovos.....	53
Quadro 3.10 Valorização entre critérios na aquisição de ovos.....	54
Quadro 3.11 Listagem analítica das entrevistas efectuadas.....	57

Índice de Figuras

Figura 2.1 Dimensões de 'Local' nos SAL, partindo do conceito de ' <i>provenance</i> '	18
Figura 2.2 Esquema metodológico para a análise de um SAL	28
Figura 2.3 Síntese metodológica	31
Figura 3.1 Campos de análise e relações analíticas subjacentes à elaboração dos inquéritos.....	34
Figura 3.2 Repartição geográfica da amostra por concelho de residência (Inquérito 1)	37
Figura 3.5 Número de elementos do agregado familiar (Inquérito 2)	38
Figura 3.6 Preferências entre locais de aquisição de produtos alimentares.....	40
Figura 3.8 Repartição geográfica na frequência do Comércio Tradicional (Inquérito 1)	41
Figura 3.9 Repartição geográfica na Produção própria ou de familiares/amigos (Inquérito 1)	42
Figura 3.10 Repartição geográfica na Produção própria ou de familiares/amigos (Inquérito 2)	42
Figura 3.11 Repartição geográfica na frequência de Mercados Municipais e Feiras (Inquérito 1) .	43
Figura 3.12 Repartição geográfica na frequência de Mercados Municipais e Feiras (Inquérito 2) .	43
Figura 3.13 Preferências entre locais de aquisição de carne	46
Figura 3.14 Importância atribuída a cada critério de valorização, na aquisição de carne	47
Figura 3.15 Preferências entre locais de aquisição de lacticínios.....	48
Figura 3.16 Importância atribuída a cada critério de valorização, na aquisição de lacticínios	50
Figura 3.17 Preferência entre locais de aquisição de hortícolas e frutas	51
Figura 3.18 Importância atribuída a cada critério de valorização,	52
Figura 3.19 Preferências entre locais de aquisição de ovos	54
Figura 3.20 Importância atribuída a cada critério.....	55

1. Introdução

1.1 Objecto de estudo e enquadramento temático

Os Sistemas Alimentares Locais (SAL) têm vindo a ganhar espaço e relevância, tanto na esfera académica como na agenda política, bem como junto da sociedade civil. No entanto, a questão alimentar, vista pela perspectiva do planeamento do território, e na relação com o desenvolvimento regional, é uma área de estudo relativamente recente a nível mundial, e ainda mais no caso português.

À recente crise económica, já se havia somado, em 2007 e 2008, uma crise alimentar, vários surtos alimentares (como a BSE, a *e. Coli*) bem como a intensificação mediática sobre a ameaça do aquecimento global. Em 2010/11, a crise económica é acompanhada por um novo cenário de crise alimentar. Estas sucessivas crises não surgiram por escassez de alimentos produzidos ou desastres naturais, mas sim devido à própria natureza dos mercados, resultando no aumento desmesurado dos preços de alguns produtos. Trata-se assim de uma crise no acesso a alimentos, em quantidade e qualidade necessária, com efeitos devastadores na população mundial mais desprotegida, aprofundando o aumento da pobreza e da desnutrição, que se tem vindo a agravar, ao longo dos últimos vinte anos, tal como descreve o relatório de 2015 sobre insegurança alimentar da FAO (Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura):

From a food security and nutrition perspective, in 1990, only 12 countries in Africa were facing food crises, of which only four were in protracted crisis. Just 20 years later, a total of 24 countries were facing food crises, with 19 of these having been in crisis for eight or more of the previous ten years. Moreover, the growing imperative of dealing with the long-term contexts of these emergencies is becoming evident. (FAO, IFAD & WFP, 2015, p. 38).

No mundo ocidental, a preocupação com as consequências negativas que as práticas da grande agro-indústria exercem sobre a saúde das populações tem vindo a crescer rapidamente na consciência da sociedade civil. A obesidade, o cancro e a diabetes são algumas das doenças frequentemente associadas a uma má dieta alimentar.

Multiplicam-se as vozes, quer dos produtores quer dos consumidores, sobre os efeitos perversos do poder excessivo que detêm alguns gigantes do sector alimentar, tais como a Monsanto. Segundo Morgan et al (2006), esta multinacional, juntamente com a DuPont, Cargill, ConAgra, Nestlé, Unilever, Walmart, Carrefour, McDonald's e Burger King, controlam o sistema alimentar convencional a nível global, ao longo de toda a cadeia alimentar, desde a produção, tecnologia alimentar, processamento e restauração.

Na ordem do dia estão ainda as negociações para o acordo da Parceria Transatlântica de Comércio e Investimento (TTIP) e as consequências que dele poderão resultar para a alimentação nos países da União Europeia (UE). O TTIP é um acordo de comércio e investimento entre a UE e os Estados Unidos (EUA) que, em matéria de alimentação, têm seguido, até agora, trajectórias distintas. Acerca destas diferenças, alguns autores destacam a forte influência que o *lobby* da agro-indústria tem sobre a política americana, “tempered by a strong environmental movement in Europe, at least in the northern countries of the EU” (Morgan et al, 2006, p. 36). Os EUA estão desta forma mais comprometidos politicamente com o apoio à agricultura intensiva, enquanto a UE atribui, nomeadamente com as reformas da PAC (Política Agrícola Comum), uma crescente importância às questões da sustentabilidade na agricultura europeia. As organizações e activistas que contestam este acordo e a forma como as negociações à sua volta se procedem expressam, principalmente, o receio de que se consolidem os poderes das grandes corporações em detrimento dos direitos e regras de protecção dos estados sem tê-los em consideração.

A WTO (Organização Mundial do Comércio) continua a ser a instituição mais importante no controle e regulação da agricultura global, mas a sua actividade tem vindo a ser progressivamente contestada, nomeadamente quanto à necessidade de retirar a agricultura da sua esfera de actuação, deixando assim de se encarar a alimentação como um produto de mercado, regulado pelo mercado, passando a encarar-se como um direito, com a inerente protecção e regulação. A questão da soberania alimentar dos estados entra agora no discurso base das organizações que advogam a justiça social, incluindo mesmo organizações que não se relacionam directamente com a questão alimentar (Akram-Lodhi & Haroon, 2015). A soberania

alimentar incorpora a noção de localização do sistema alimentar, como parte essencial na construção de uma alternativa ao sistema alimentar convencional (Robbins, 2015).

Na contestação ao sistema alimentar convencional, para além da questão da soberania alimentar, os ecos são particularmente fortes quanto às preocupações ambientais. Questões como a pegada ecológica resultante da agro-indústria, os efeitos nefastos sobre os ecossistemas e perda de biodiversidade, o bem-estar das pessoas e animais, a importância da agricultura familiar e a preservação das culturas e tradições gastronómicas locais, são parte de um discurso global, com preocupações centradas cada vez mais no território, no local e nas comunidades. As Nações Unidas escolheram 2014 como ano internacional da agricultura familiar, fazendo campanha para que a esta esteja no centro das preocupações para o futuro da agricultura, nutrição e segurança alimentar, defendendo este modelo como alternativo à agricultura intensiva.

Alguns governos avançam com estratégias e políticas alternativas, que possibilitem uma maior segurança alimentar, ou soberania alimentar, dos seus países e regiões. A Bolívia, o Equador, o Mali, o Nepal, o Senegal e a Venezuela introduziram recentemente o conceito de soberania alimentar nas suas constituições, como resposta aos cenários de crise alimentar a que foram sujeitos (Akram-Lodhi & Haroon, 2015).

Também a CPLP (Comunidade dos Países de Língua Portuguesa), através da criação da sua Estratégia de Segurança Alimentar e Nutricional (ESAN), aprovada pelos estados membros em 2011, pretende apostar no fortalecimento da governança da segurança alimentar e nutricional nesta região do globo, bem como promover o acesso e utilização dos alimentos para melhoria dos modos de vida dos grupos mais vulneráveis, e estimular o aumento da disponibilidade de alimentos com base nos pequenos produtores (CPLP, 2011).

Nestes contextos, a aposta no desenvolvimento de **Sistemas Alimentares Locais** (SAL) aparece como alternativa estratégica a ser implementado ao nível global, ou supranacional,

nacional, mas principalmente no desenvolvimento de acções a nível local (visão assumida também na agenda política europeia).

Na UE, um dos países mais afectados pelos surtos alimentares da última década foi o Reino Unido, onde a regulamentação da alimentação se encontrava também, à semelhança dos EUA, demasiado filiada à agro-indústria (Sonnino, 2013). O Reino Unido passa então a considerar a questão alimentar como prioritária na sua agenda política, sentindo mesmo a necessidade de criar, nos anos 90, uma agência independente, a *Food Standards Agency* (FSA), para conceber um novo regime regulamentar mais “amigo” do consumidor, mais transparente e acessível (Morgan et al, 2006, p. 49). Os surtos alimentares produziram no Reino Unido um amplo debate sobre as consequências da agro-indústria, e a alimentação local começa a ser encarada, pelo governo britânico, como uma oportunidade real para os produtores reterem uma maior fatia de valor, e se afastarem das práticas da agricultura convencional.

A alimentação ganhou um carácter político local, e os agentes locais tornam-se mais protagonistas na criação dos seus cenários alimentares com Bristol, em 2011, a ser a primeira cidade do Reino Unido a estabelecer um “*Food Policy Council*” (Carey, 2013).

Na agenda política europeia, a questão alimentar ganha também novos contornos e prioridades, nomeadamente na Estratégia Europa 2020 e na integração dos objectivos aí definidos pela Política Agrícola Comum (PAC) e Quadro Estratégico Comum (QEC):

a importância dos sistemas alimentares locais para os desafios da Estratégia Europa 2020 deve ser detalhadamente explicada; as questões relevantes são entre outras, a soberania alimentar, o comércio, o emprego, o conhecimento, a escassez prevista de fibras e alimentos para animais, a saúde, a atenuação das alterações climáticas, a redução das distâncias entre os locais de produção e de consumo dos géneros alimentícios, a biodiversidade, a paisagem, as identidades regionais e culturais e a coesão social. (Comité das Regiões, 2010, p. 4).

A preocupação pelos consumidores e pelos produtores também constitui uma bandeira da última reforma da PAC, de 2013, destacando-se nos seus grandes objectivos a promoção de

práticas agrícolas mais ecológicas, investigação e conhecimento, ajudas justas aos agricultores e um papel mais importante para estes e para as suas organizações, na cadeia alimentar. A PAC pretende ter um papel activo na transição para práticas agrícolas mais verdes (“*a greener CAP*”), com 30% de apoios directos para medidas de *greening*. Em causa está também a sobrevivência da agricultura europeia e a renovação geracional do sector.

Os agricultores europeus são cada vez mais velhos e, em Portugal, a situação é ainda mais grave. Segundo dados do inquérito à estrutura das explorações agrícolas (INE, 2013), os agricultores portugueses são os mais velhos da Europa, com uma média etária de 64 anos.

Segundo dados do Eurostat, de 2010, nos países do sul da Europa, e em alguns dos recentes estados membros, os gestores agrícolas são os mais idosos da Europa, ultrapassando a idade da reforma. Aqui, mais uma vez, Portugal destaca-se negativamente:

In Portugal, almost half of the managers in farms with only family workers were aged 65 and over, while in Germany the same share was 5.4% [...] for farms where family workers made up 50 % or more (but not 100 %) of the regular labour force, a smaller proportion of managers tended to work beyond the age of 65. The highest proportion was recorded in Portugal, where just over one third (34.2%) of all managers working on farms where family workers made up 50% or more (but not 100%) of the regular labour force were aged 65 or more. This was considerably higher than in the other EU Member States, as the next highest share was recorded in Ireland (23.2%), followed by Slovenia, Malta, Cyprus, the United Kingdom and Latvia (all 20–21%). At the other end of the spectrum, in Luxembourg there were no managers aged 65 or more working on farms where family workers made up 50 % or more (but not 100 %) of the regular labour force.(Eurostat, 2014, p. 27).

Morgan et al (2006) advertem que, ao longo sua história, a PAC nem sempre correspondeu os seus resultados às suas intenções, no entanto, observa-se, tanto aqui como na Estratégia 2020, que a questão da alimentação começa a ser territorializada, com o reconhecimento da importância das características multiformes da agricultura europeia e das suas especificidades locais e regionais, como factores de riqueza cultural, social, paisagística e protectora da biodiversidade. Os SAL aparecem assim, nos documentos políticos europeus, como possíveis

potenciadores destas questões, estando ainda os seus contornos envoltos em alguma indefinição e sobreposição de conceitos.

Em Portugal, desenvolveram-se nos últimos anos algumas iniciativas de estímulo aos curtos circuitos alimentares, tais como, a disponibilização de lotes de terreno por algumas autarquias e instituições para a criação de hortas urbanas, a promoção de mercados locais de produtores biológicos ou agricultores familiares, o desenvolvimento de projectos ou plataformas de ligação entre consumidores e produtores, como é o caso do projecto PROVE (projecto com apoio comunitário, no âmbito da cooperação interterritorial do subprograma 3 do PRODER – Programa de desenvolvimento Rural do Continente), e também venda de cabazes de produtores através de iniciativa privada ou de organizações da sociedade civil.

Também em Portugal, a questão da alimentação, começa a estar, cada vez mais, no foco da comunicação social e das redes sociais, sendo que os maiores ecos se fazem ouvir na relação entre a alimentação e saúde, e menos sobre as relações entre a alimentação e o território. As questões do território estão mais facilmente presentes no contexto da cultura e tradições gastronómicas, nos produtos locais e denominações de origem, e no turismo (turismo rural em particular). O cruzamento entre as questões territoriais e a alimentação acontece cada vez mais, mas de forma mais pontual que sistemática, estando pouco exploradas as implicações estratégicas desta relação, ao nível da investigação científica e da prática em planeamento regional e urbano.

Dado o carácter embrionário do estudo dos SAL, esta dissertação pretende constituir um trabalho exploratório sobre as relações entre alimentação e território, em sentido lato, e entre o planeamento do território e o planeamento de SAL, em particular.

As razões que motivam esta investigação sintetizam-se nas seguintes questões:

- qual o potencial estratégico dos SAL no desenvolvimento dos territórios e das regiões?

- quais os desafios que se colocam ao planeamento do território no planeamento de SAL?

Procura-se debater as ideias e conceitos subjacentes a estas questões, através do estudo teórico com foco nos SAL, e do estudo empírico para o contexto territorial específico do Baixo Vouga. Definem-se, para tal, como **objectivos específicos** desta investigação:

- compreender a relação entre alimentação e território, a distintas escalas, do global ao local;
- explorar as características multifuncionais associadas à alimentação, na sua relação com o território;
- identificar e compreender os principais conceitos associados aos SAL;
- compreender a dimensão local dos SAL;
- compreender a natureza sistémica dos SAL;
- contribuir para o aumento do conhecimento empírico sobre SAL;
- identificar os principais desafios que se colocam ao planeamento de SAL.

1.2 Abordagem metodológica

Para alcançar os objectivos propostos, esta dissertação adopta duas abordagens distintas. Uma primeira é de natureza teórica, centrada na revisão bibliográfica e no estudo dos principais documentos e relatórios relacionados com as questões de investigação. A segunda consiste no estudo empírico, cujo desenho metodológico se elabora, de forma concertada e orientada pelo estudo teórico, e que pretende trazer este tema ao universo concreto de uma região portuguesa, no caso, a sub-região do Baixo Vouga. A escolha desta região específica é motivada por razões práticas de proximidade e facilidade de acesso a dados e actores chave (ex.: entrevistas, entidades, documentação, etc).

Para o enquadramento teórico, analisa-se a bibliografia mais significativa, desde o início da discussão académica das questões alimentares na sua relação com o planeamento do território,

que ocorre principalmente desde o final dos anos 90, até ao ano de 2015. A reflexão provém de diferentes áreas de saber, desde os estudos rurais, aos urbanos, sociais, agrícolas e económicos, o que faz deste tema um interessante encontro interdisciplinar.

Esta reflexão teórica é ainda acompanhada pela análise de dados secundários de caracterização dos sistemas alimentares, pela análise da presença desta temática nos principais documentos políticos, e pela análise de como são sentidas e discutidas as questões alimentares por grupos e organizações da sociedade civil, bem como nos *media*.

Pretende-se, com esta abordagem, contribuir ainda para o desenvolvimento de bases metodológicas, que enquadrem e suportem a abordagem empírica que se pretende desenvolver para a região do Baixo Vouga.

Para alcançar o objectivo proposto de aumentar o conhecimento empírico sobre o SAL na região do Baixo Vouga, procede-se à recolha de dados primários de carácter quantitativo (inquéritos) e qualitativo (entrevistas), tendo em vista:

- caracterizar tendências, hábitos e práticas envolvidas no sistema alimentar do Baixo Vouga;
- perceber os principais constrangimentos presentes no SAL do Baixo Vouga;
- identificar as potencialidade relacionadas com o SAL para o desenvolvimento da região do Baixo Vouga.

2. Enquadramento teórico

2.1 Alimentação e território, distâncias e proximidades

A alimentação é tão essencial à vida humana, como a existência de água potável, ar puro e abrigo. Para além de ser um factor crítico e indispensável ao desenvolvimento humano, numa perspectiva fisiológica, é também um veículo significativo para a identidade cultural e o desenvolvimento económico. Com uma ligação territorial tão explícita, se mais não fosse — porque sem terra é ainda muito difícil produzir comida — seria de esperar que a alimentação fosse abordada pelo planeamento do território com o mesmo peso e medida que outras funções essenciais. Mas a relação entre os territórios e a comida por eles produzida, distribuída, transformada, consumida e descartada, é tudo menos uma questão simples ou linear. Um indivíduo auto-suficiente, ou mesmo uma comunidade auto-suficiente, a nível alimentar, é difícil de encontrar no mundo actual. O comércio dos cereais está globalizado desde a antiguidade e o século XX proporcionou a globalização dos restantes alimentos, ao mesmo tempo que assistiu à redução de terras agrícolas e do número de agricultores (Morgan, 2009).

A comida que nos chega ao prato diariamente é, na sua grande maioria, fruto da agro-indústria globalizada, cujo grau de desenvolvimento tecnológico permite que esse alimento seja produzido muito longe do local onde está a ser consumido, e que a globalização da alimentação atinja todo o tipo de alimentos, sem que as características de perecibilidade ou sazonalidade, naturais ao produto, sejam impedimento à sua produção e comercialização. A perda de terras agrícolas, numa determinada região ou país, pode não ser sequer perceptível na prateleira dos seus supermercados. Os residentes urbanos são ‘embalados’ para um estado de falsa segurança, já que, pela sua perspectiva, não há razões para preocupação, pois o sistema alimentar que os serve funciona e a comida aparece no supermercado, de uma proveniência ou de outra (Pothukuchi & Kaufman, 1999).

A relação distante entre o planeamento do território e a alimentação é também resultado destas outras distâncias, entre produção e consumo, entre espaço urbano e rural. Traduz-se na

ausência da questão alimentar nas agendas urbanas, na separação entre estudos urbanos e estudos rurais ou agrícolas e, em particular, ao nível da dicotomia de políticas urbanas e políticas rurais. Mas seja rural, periurbano ou urbano, todo o território tem uma ligação próxima e profunda com o sistema alimentar.

O início da reflexão académica sobre esta relação complexa entre a alimentação e o planeamento do território é marcado pelos artigos de Kameshwari Pothukuchi (1999) e Jerome L. Kaufman (2000), onde estes se interrogam sobre a falta de interesse, por parte dos planeadores do território, com as questões alimentares, reflectindo sobre o papel do planeador nos sistemas alimentares e a sua interligação com os sistemas urbanos. Apelam a uma maior atenção, por parte dos profissionais de planeamento na integração das questões alimentares nos seus estudos e práticas. Argumentam ainda sobre a necessidade de tornar visível a importância que os sistemas alimentares podem ter sobre a qualidade de vida nos sistemas urbanos, sendo necessário considerar as implicações destes na economia local, ambiente e saúde pública, destacando as seguintes razões:

- o grande número e impacto das actividades económicas envolvidas no sistema alimentar (desde a produção, transformação, distribuição e venda);
- o número de empregos urbanos a ela associados (em restauração, transformação e comércio);
- a grande parcela dos rendimentos das famílias que é destinada às compras alimentares;
- o peso que as deslocações para consumo alimentar têm, no total das deslocações em meio urbano, e as implicações, ao nível dos transportes e mobilidade urbanos;
- o peso dos resíduos alimentares nos resíduos urbanos, o desperdício e a reciclagem;
- os problemas de saúde associados a uma má dieta alimentar das populações urbanas;
- as desigualdades sociais no acesso a uma alimentação saudável.

Este início de reflexão, que corresponde ao período do final dos anos 90 ao início de 2000, corresponde também a uma época de entusiasmo pelo potencial da alimentação local, como solução sustentável, face aos problemas ambientais e económicos associados à industrialização e especialização da agricultura. A alimentação local era encarada como um novo paradigma e referida por muitos como ‘sistema alternativo’ ao sistema alimentar convencional, como é possível vermos no quadro a seguir (Quadro 2.1):

Quadro 2.1 Principais diferenças entre o sistema alimentar convencional e alternativo

	Sistema Alimentar Convencional	Sistema Alimentar ‘Alternativo’
Quanto aos métodos de produção / tipo de produto alimentar	Agro-industrial, Intensivo Produto Estandarizado	Orgânico, biológico, tradicional, extensivo Produto Especializado Produto Local
Quanto às relações com o mercado	Circuito Global Grandes distancias entre produção e consumo Concentração de valor em conglomerados de empresas multinacionais	Circuito Local Redução do circuito da cadeia alimentar, aproximação entre produção e consumo. Distribuição do valor ao longo da cadeia, com especial enfoque nos produtores.
Quanto à relação com a Natureza	Independente dos ciclos naturais. Focado na manipulação dos ciclos naturais em prol da produtividade	Protectora das características agro-alimentares locais e espécies locais, promotora de biodiversidade, respeito pela sazonalidade e culturas gastronómicas.

(Fonte: elaboração própria)

Sonnino (2013) destaca neste período os três grandes argumentos usados para defender a ideia de que os SAL seriam mais sustentáveis que os convencionais. O primeiro argumento estava associado às ‘*food miles*’, ou à distancia que o produto tem que percorrer desde a produção e ao consumo, e os custos em poluição e gasto energético que essas grandes distâncias exigem. O segundo argumento está associado ao conceito de ‘*embeddedness*’. A este respeito, referem Sonnino e Marsden (2005, p. 189): “In agri-food studies, ‘embeddedness’ has proven to be an

effective concept to emphasize the more socially entrenched character of alternative food networks”. Este conceito está associado à capacidade de os sistemas locais restabelecerem relações, confiança e responsabilidade entre produtores e consumidores. O terceiro argumento centra-se na questão da segurança alimentar, ou por oposição, às crises alimentares e surtos alimentares (salmonelas, *e. Coli*, BSE), associados às práticas da agro-indústria.

Associado à ideia de realocização do sistema alimentar, e de transição para práticas agroecológicas, um vasto número de conceitos emergentes vêm à discussão, não desprovidos de alguma controvérsia, em especial quando circulam à volta das questões da sustentabilidade, ou quão sustentável poderá ser o ‘local’ dos sistemas alimentares locais.

Born e Purcell (2006), numa poderosa crítica, advertem os planeadores para que tenham cuidado de não caírem naquilo que designaram por “*the local trap*”. Ou seja, pode ser perigoso, ou redutor, assumir que o ‘local’ é intrinsecamente bom, por si só, pelo que esta preocupação deve estar presente nas abordagens metodológicas. Como exemplo, produzir localmente pode ter um impacto ambiental negativo, ao tentar produzir em áreas sem aptidão agrícola, ou pode nem ser saudável (como produzir nas periferias de grandes cidades, onde o solo se encontra altamente contaminado) ou ainda, um produto orgânico que seja exportado e consumido muito longe do seu ponto de origem, embora continue a ser orgânico, pode já não ser sustentável, ao considerar as ‘*food miles*’ a ele associadas.

Born e Purcell (2006), sugerem que o conceito de escala traz consigo três princípios chave que importa ter em conta: ser socialmente construído, ser tanto fixo como fluído e ser fundamentalmente um conceito relacional.

O princípio social da escala de intervenção poderá ser encarado como um elemento de estratégia, como via de atingir um objectivo em particular (de justiça social, económica ou ambiental). A questão da fluidez da escala está presente na complexidade do sistema alimentar contemporâneo e no acesso, mais ou menos facilitado, que alguns grupos têm a determinadas escalas, sejam elas locais, nacionais ou supranacionais. O carácter relacional do conceito de

escala diz respeito à forma como os diferentes níveis de escala interagem, pelo que não se pode definir uma sem as demais. Em síntese:

If we were to tie this three theoretical principles together into a coherent methodological directive, we might say that descriptive research on scale should interrogate how the relationships among scales are fixed, unfixed, and refixed by particular social actors pursuing specific political, social, economic, and ecological goals. (Born & Purcell, 2006, p. 198).

Será ainda fundamental perceber quais os actores e as agendas, que poderão beneficiar da realocização do sistema alimentar, tendo em vista objectivos claros e definidos, pois são estes, e não a escala local per si, que irão produzir, ou não, resultados.

Por outro lado, também o sistema alimentar convencional poderá não ser tão homogéneo ou estandardizado como parece à primeira vista. Até porque, está dependente das flutuações em relação às percepções de ‘qualidade’, por parte dos consumidores, e da forma como estas também variam de acordo com o local de consumo. A este respeito, referem Sonnino e Marsden (2005, p. 189): “embeddness can be appropriated by actors operating at the globalized level to maximize their commercial profit by accessing food markets”.

A crítica de Born e Purcell, para além da riqueza que trouxe à discussão e consequente impulso para a maturação dos conceitos associados aos sistemas alimentares locais, contribuiu ainda para a necessidade de produzir abordagens mais sistémicas, e dar especial atenção ao papel do estado, como actor fundamental, num sistema alimentar.

A investigação, ao longo da última década, sobre SAL, preocupou-se em vencer algumas barreiras teóricas e empíricas, na procura de métodos de análise e de intervenção mais robustos. Ao mesmo tempo, somaram-se iniciativas, sob distintas lideranças, do nível comunitário ao político, e um pouco por todo o mundo. Um número crescente de artigos confirma uma nova agenda de investigação, que aponta para uma mudança de liderança, de um período de nichos iniciais e iniciativas ao nível comunitário, para um período onde são as cidades, ou municípios, a liderar a procura de soluções para os problemas alimentares com

vista à segurança alimentar dos seus territórios. Como refere Sonnino (2013, p. 5): “[...] in democratic societies the State has a crucial and unique (albeit neglected) role to play in the design and implementation of food systems (including local systems) that deliver the environmental and socioeconomic objectives of sustainable development”.

Ao nível mais imediato, Sonnino (2013) alerta para o potencial económico associado ao facto de o estado ser também um grande consumidor do sistema alimentar, e o grande poder económico que este pode exercer ao criar mercado para produtores locais, que embora consigam produzir com qualidade, não possuem acesso, nem capacidade competitiva, nos canais de distribuição do mercado global.

Muitas das iniciativas, que iniciam esta relação mais proactiva do estado, estão associadas à alimentação escolar, à alimentação para hospitais, lares e estabelecimentos prisionais. É também comum o estabelecimento de relações de parceria entre os governos locais e associações não-governamentais, que perseguem objectivos de soberania alimentar a nível local, ou objectivos pedagógicos e formativos. A normativa associada às compras públicas pode tornar-se, assim, objecto de análise, dado o potencial que pode estar associado a uma alteração ou flexibilização da lei, de forma a facilitar as compras públicas alimentares a produtores locais.

As agendas alimentares locais terão que ter em conta, antes de mais, quais os actores chave a envolver no processo de planeamento, para que em conjunto possam criar agendas alimentares mais robustas e mais sustentáveis, como refere Carey (2013), na análise que faz sobre as iniciativas da cidade/região de Bristol, na construção e implementação da sua estratégia alimentar, cujo grande desafio consistiu em encontrar a forma de envolver os actores certos na altura certa. Bristol cria, em 2011, o primeiro *“Food Policy Council”*, a par com o relatório *Who feeds Bristol? Towards a resilient Food Plan* (Carey, 2013, p. 111). Este Plano, tem no centro dos seus objectivos a sustentabilidade e a saúde da sua população e assume-se, bem mais que um plano, como um processo em curso, centrado em convergir acções e objectivos de diferentes grupos, na procura dessas metas comuns. Tem a seu favor o facto de resultar de

um processo em prática desde 2011, onde já são possíveis análises críticas aos métodos e intervenções por ele impulsionadas. O plano constrói-se, partindo de uma análise robusta da situação do sistema alimentar, utilizando para isso uma abordagem sistémica, ao longo da cadeia (produção, transformação, distribuição, venda, *catering* e tratamento de lixos).

A análise é construída tendo em conta a procura de respostas às seguintes questões fundamentais:

- forças e vulnerabilidades presentes no sistema alimentar;
- ligação da escala de actuação do plano com outras escalas em jogo;
- preparação do sistema alimentar para enfrentar ameaças ou crises;
- papéis atribuídos aos diferentes “poderes” e atores chave, que actuam no sistema alimentar;
- prioridades estratégicas para o futuro.

Como resultado deste trabalho continuado, articulado com os objectivos de sustentabilidade da cidade, Bristol alcança o objectivo de ser *European Green Capital 2015*, prémio promovido pela Comissão Europeia, e desenhado para promover e valorizar o esforço de cidades na melhoria do seu meio ambiente.

Os cenários de crise e insegurança despertaram a necessidade de desenvolver agendas alimentares locais, e também de integrar essas agendas específicas nas prioridades e políticas territoriais. Construir desde já as bases para um futuro alimentar mais sustentável pode ser um decisivo factor de competitividade entre regiões e cidades.

A grande tendência, quer de intervenção, quer de investigação sobre SAL, passa agora pela questão da governança, e da liderança dos processos e práticas. Acções separadas da sociedade civil, ou mesmo de iniciativas governamentais pontuais, enfrentam dificuldades, de consistência, impacto e continuidade, sem uma estrutura que seja responsável por definir objectivos estratégicos claros e uma liderança focada em valores de concertação, tendo em

vista a aproximação (física, relacional e de objectivos) entre actores e entre componentes do sistema, com abordagens necessariamente mais holísticas, dado o carácter multifuncional da alimentação local (Sonnino, 2013).

O planeamento de SAL é assim, e cada vez mais, uma questão de política pública, de estabelecimento de alianças, que promovam a aproximação entre produtores e consumidores e a aproximação entre territórios de produção e territórios de consumo, tendo em vista um futuro comum, mais saudável, mais robusto e inclusivo.

2.2 Natureza, Cultura e Qualidade. O ‘Local’ dos Sistemas Alimentares Locais.

Sendo certo que o processo de globalização possibilita a distância física entre a produção e o consumo, é também verdade que as pessoas produzem, comem e cozinham de maneira diferente, nas diferentes partes do mundo, de acordo com a cultura alimentar que lhes é próxima. A globalização, no sector alimentar, é, pois, limitada por aspectos naturais e culturais:

the globalization of the food sector is uniquely constrained by nature and culture: food production requires the transformation of natural entities into edible form, while the act of eating itself is a profoundly cultural exercise, with diets and eating habits varying in line with broader cultural formations. (Morgan, Marsden & Murdoch, 2006, p. 8).

Murdoch e Miele (1999) referem-se a uma estrutura bifurcada (*double structure*) na análise do sector alimentar contemporâneo, quanto à relação que é estabelecida com a Natureza, identificando duas principais zonas de produção: redes globais estandardizadas e industrializadas; processos de produção especializados e localizados. Na primeira, a natureza é “marginalizada” e os processos naturais substituídos por processos industriais. Na segunda, recorrendo a processos alimentares tradicionais, as relações com as qualidades naturais são restabelecidas. Conquanto, a complexidade do sector alimentar contemporâneo aumenta à medida que as novas ‘éticas alimentares’, normalmente associadas a práticas mais sustentáveis e a sistemas locais, se misturam com outras preocupações como a ‘qualidade’ e a acessibilidade.

A ‘qualidade’ assume aspectos diferentes, dependendo dos valores fundamentais inerentes a cada zona de produção. Nos processos industrializados, a ‘qualidade’ está associada a *standards*, que se traduzem num certo grau de uniformização, tendo por base valores como a eficiência, a competitividade e o lucro. Nos sistemas locais, seguindo a análise de Murdoch e Miele (1999), a estandardização é substituída por especialização, onde a qualidade dos produtos está associada a valores nutricionais e de saúde e ao valor ambiental.

O ‘local’ dos SAL atribui assim ao produto, uma importância social e cultural, uma qualidade que ultrapassa o seu valor efectivo, assumindo e incorporando a cultura e tradições e as relações entre produção e território, desenvolvidas ao longo do tempo.

A insegurança alimentar e a proliferação de uma nova ‘ética alimentar’ exercem pressão para que a questão alimentar seja territorializada. Esta nova ‘ética alimentar’ defende valores como local, orgânico e *fair-trade*, podendo assumir narrativas de *local and green* e *global and fair*, narrativas que suportam a certificação, ou *food labeling*, de um largo espectro de produtos. Estes produtos associam valores, que pretendem contribuir para uma ou mais das seguintes causas: “human health, the environment, the local economy, poor primary producers in the global South, animal welfare, and biodiversity” (Morgan, 2010, p. 1854).

O crescente interesse dos consumidores por esta nova ‘ética alimentar’ faz com que esta não seja exclusiva dos sistemas locais. Respondendo às exigências dos consumidores mais preocupados, também algumas empresas, que se movimentam no mercado alimentar global estandardizado, sentem a necessidade de criar produtos que se aproximem destas expectativas. Exemplo disso são os “frangos do campo” ou os “ovos de galinhas criadas ao ar livre”, demonstrando que as fronteiras entre o convencional e o alternativo não são de todo rígidas.

Na realidade, o mercado alimentar encaminha-se para uma crescente fragmentação e diversificação. No mundo agro-alimentar convivem, às vezes no mesmo produto, preocupações com a eficiência e standards, e com as particularidades locais e regionais, como é o caso do McDonald’s ao comercializar “sopas portuguesas” e “mcBifana”.

O contrário também se passa, Murdoch e Miele (1999) referem-se também a transições de ‘especialização’ para ‘standardização’, particularmente quando as necessidades de crescimento de uma empresa de carne orgânica italiana (Brio), que operava no domínio da produção especializada, levaram à adopção de práticas de venda mais sistemáticas de um produto mais genérico, tornando-o mais visível e acessível ao consumidor.

Talvez o mais importante a reter destas dinâmicas seja que o sector alimentar contemporâneo se encontra pressionado a procurar respostas e modelos mais sustentáveis, sendo que, essa transição não se conseguirá apenas com a diminuição das distâncias entre produção e consumo. Implica a procura de abordagens mais holísticas e o envolvimento das dimensões social e cultural, saúde, emprego e economias locais, educação e formação.

O ‘local’ dos SAL reporta-se em primeiro lugar, à origem do produto, mas também à curta distância entre produção e consumo. Segundo Morgan et al (2006), a origem do produto, ou proveniência (*‘provenance’*), abarca uma dimensão espacial, uma dimensão cultural e uma dimensão social, como se vê na seguinte figura (Figura 2.1):

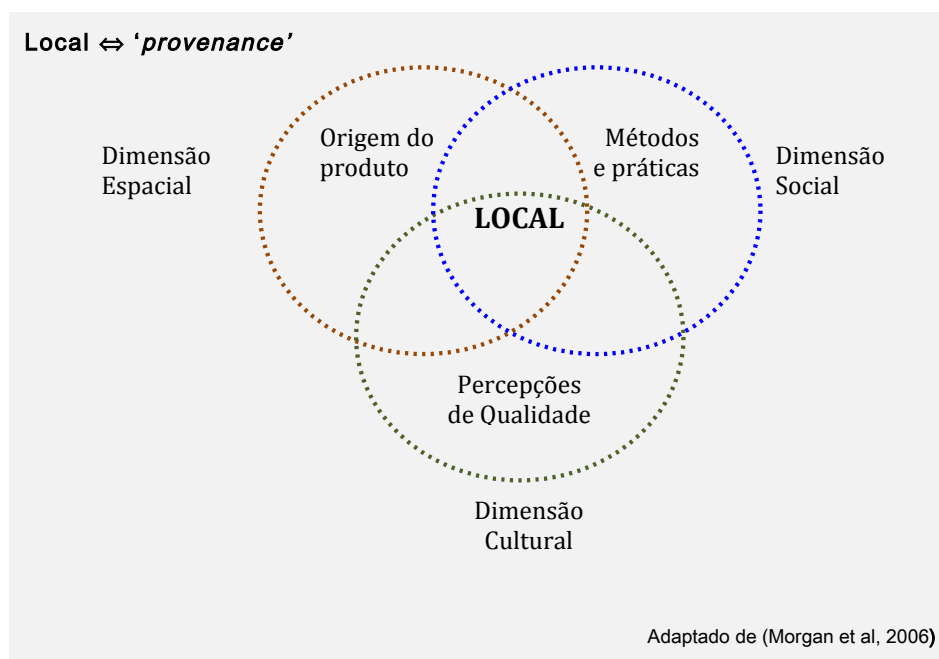


Figura 2.1 Dimensões de 'Local' nos SAL, partindo do conceito de '*provenance*'

A **dimensão social** permite ao consumidor associar valores éticos ao produto, como ser produzido mantendo a integridade biológica e nutritiva, ou tendo em conta o bem-estar dos animais a consumir, ou o respeito pelo trabalho agrícola, pela paisagem, pela fauna e flora. Estes valores vão atribuir ‘qualidade’ ao produto, sendo que o conceito de ‘qualidade’ adquire, nos sistemas locais, características multidimensionais, em contraste com a ‘qualidade’, essencialmente associada a características organoléticas, presentes nos sistemas convencionais (Sonnino e Marsden, 2005). Estas características estão ligadas também à cultura alimentar de cada país ou região, sendo que, nas culturas alimentares do sul da Europa, mais facilmente se encontram atributos de ‘qualidade’ associados a valores como a tradição gastronómica e a região de origem do produto, enquanto que em países como a Holanda, Alemanha e Reino Unido, o valor é atribuído principalmente às questões associadas com a sustentabilidade ambiental nos métodos de produção e bem-estar dos animais (Morgan et al, 2006).

A **cultura alimentar** imprime a sua presença singular tanto nos produtos específicos da região, como nas práticas de processamento e consumo. Esta dimensão cultural é a “bandeira” do movimento *Slow Food*, que defende a preservação de produtos típicos, da memória e da educação do ‘gosto’: “[...] for Slow Food a cultural appreciation of food requires an appreciation of the temporal flow of food from the past into the present into the future.” (Morgan et al, 2006, p. 13).

A protecção das culturas alimentares locais também implica a protecção de espécies regionais, promovendo assim a biodiversidade e a diversidade geográfica.

A tradução destes valores culturais em ‘nome de produto’, ou ‘marca’, combinando também preocupações de higiene e saúde, estão presentes nas Denominações de Origem Protegida (DOP) e Indicação Geográfica Protegida (IGP).

Estas designações são parte integrante da política europeia de qualidade (Regulation EU nº1151/2012 of the European Parliament and of the Council, of 21 November 2012 on Quality schemes for agricultural products and foodstuffs, Article 3), e assumem os seguintes objectivos:

- assegurar que o retorno económico do produto expresse a qualidade desse produto;
- assegurar uma protecção uniforme sobre o território da UE., da propriedade intelectual sobre os nomes dos produtos;
- providenciar informações claras ao consumidor sobre os atributos que agregam valor ao produto.

Se estes objectivos são de facto encontrados, recorrendo a denominações protegidas, é discutível e carece de uma avaliação mais profunda do que a que aqui nos propomos fazer. No entanto, pode-se afirmar que as denominações protegidas têm encontrado nos países do Sul da Europa os principais interessados, nomeadamente, e por ordem decrescente em número de produtos classificados — Itália, França, Espanha e Portugal — e que este facto está associado ao peso e à tradição da cultura alimentar e gastronómica.

A garantia de qualidade associada a uma forte componente cultural pode ancorar a promoção de iniciativas e actividades económicas paralelas e complementares à produção e comercialização, nomeadamente o turismo. Exemplificativo deste facto, são as exportações do adjectivo *Slow*, originário na *Slow Food*, para outras dimensões, como o *Slow Tourism*, *Slow Travel* ou *Slow Cities*, evidenciando ligações e relações entre a cultura gastronómica e outras dimensões da vida contemporânea.

A classificação de produtos alimentares em Portugal revela tendências de crescimento relevantes. Segundo os dados da Comissão Europeia, Portugal tinha em 2005, 92 produtos classificados, número que cresceu para 111 em 2010, com predomínio dos derivados de carne, seguidos das carnes frescas, frutas, queijos, outros produtos e azeites.

Em 2013, a regulamentação europeia de qualidade para produtos agro-alimentares entrou numa nova fase, procurando simplificar o quadro regulamentar, colocando os vários regimes de qualidade sob um único instrumento jurídico (Regulamento nº 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho). Portugal tem, neste momento, um total de 133 produtos certificados entre DOP (64 produtos), IGP (68) e ETG (nova designação de Especialidade Tradicional

Garantida, atribuída ainda apenas a um produto, o “Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa”¹).

A questão fundamental que fica aqui em aberto quanto a estas formas de protecção e valorização é se elas poderão contribuir, não só para a qualidade dos produtos, mas também para o aumento dos rendimentos dos actores normalmente mais desfavorecidos da cadeia, os produtores/agricultores.

Tibério e Cristóvão (2001), ao analisarem o caso da designação protegida “Queijo Terrincho DOP”, concluem que, embora a designação traga benefícios para o desenvolvimento da região em causa, a sua distribuição atinge, de forma desigual, os actores envolvidos, sendo que os menos beneficiados continuam a ser os produtores da matéria prima (o leite de ovelha), muitos dos quais preferem continuar a operar no mercado paralelo.

A **dimensão espacial** nos SAL corresponde à localização (origem) ou circunscrição a uma determinada zona geográfica, mas também à diminuição do circuito e número de intervenientes que formam a cadeia do sistema. Estas duas características espaciais podem ser desconcertantes, vistas em conjunto, já que certo produto pode ser ‘local’ porque é produzido “ao pé da porta”, ou ‘local’ porque passa directamente das mãos do produtor para as do consumidor, e este pode até ser de Lisboa, e o produto vir de Trás-os-Montes.

Nos SAL, pretende-se acima de tudo, que a redistribuição de valor, ao longo da cadeia, se faça de forma a beneficiar os rendimentos do produtor, sem prejudicar o consumidor. O número de intervenientes no sistema (se este se faz com dois intervenientes, produtor e consumidor, ou recorrendo a um intermediário), se bem que importante na definição de sistema local, dependerá das dinâmicas que actuam em cada sistema (ou produto) em particular. Já o aumento da parcela de valor, que corresponde ao produtor, poderá ser uma das questões chave no propósito de um SAL.

¹ O pedido de registo foi iniciativa da Associação dos industriais do Bacalhau, sediada na Gafanha da Nazaré, Ílhavo. <http://www.aibportugal.com/>.

As modalidades de venda directa são vastas. Aqui se enumeram algumas possíveis:

- venda de cabazes do produtor (ex.: Programa PROVE);
- venda directa na exploração (privada, de hortas comunitárias ou municipais, etc.);
- postos de venda colectiva (resultante da associação de produtores);
- mercados municipais (mercados de produtores);
- vendas esporádicas organizadas (realização de eventos, feiras, festivais, que normalmente associam actividades representativas da cultura local);
- vendas contratualizadas (correspondentes à associação de um grupo de produtores com um grupo de consumidores, ou CSA (*Community Supported Agriculture*));
- vendas directas à restauração pública (cantinas de escolas, lares, hospitais, estabelecimentos prisionais, etc.);
- vendas directas à restauração privada (restaurantes, cantinas privadas, *catering*, etc.).

O comércio tradicional (lojas de bairro) e o comércio de produtos regionais ou *gourmet* são outra opção para a venda de produtos locais, com apenas um intermediário, o que se enquadra também nos circuitos curtos.

Do lado do consumidor, as vantagens de adquirir um produto local passam pela aproximação ao produto, métodos e tradições de produção, podendo associar valores culturais, éticos, educativos e ambientais à ‘qualidade’ do produto assim adquirido.

Deve-se ainda ter em consideração a existência e importância dos consumidores/produtores, quer esta relação seja motivada por razões económicas, ou outras, que podem ir do lúdico ao ético. Este formato ganha cada vez mais adeptos, desde os produtores de “varanda”, à reconversão de jardins e lotes urbanos privados em hortas, ou a procura por lotes de terreno público (municipal ou associativo) para a criação de “hortas urbanas”.

A agricultura familiar é praticada de forma distinta, de região para região, mas tem normalmente uma profunda relação com o sistema urbano e periurbano, onde a família

encontra, na indústria ou serviços, a sua principal fonte de rendimento, e a produção agrícola se faz a tempo parcial. “Esta situação não desvaloriza o significado, em termos financeiros, do suporte que lhe é proporcionado pela actividade agrícola” (Pardal, 2002, p. 2). No contexto actual de crise e de desemprego, a importância da agricultura familiar de subsistência ganha um valor económico que pode ser relevante, e mesmo decisivo, para o bem-estar de muitas famílias portuguesas.

O estudo e aprofundamento destas “novas” e “velhas” relações de proximidade entre o consumidor e o produtor é decisiva no planeamento de um SAL e poderá implicar a promoção de iniciativas que ultrapassem a esfera de relação estrita entre consumidor e produtor, implicando o envolvimento de outros componentes do sistema, nomeadamente a componente política e institucional. Como refere Pardal (2002, p. 3), “a entrada de uma parte da produção nos circuitos comerciais depende dos serviços e das políticas que enquadram e apoiam localmente os agricultores”.

A estrutura e morfologia do povoamento de grande parte do território nacional, principalmente do centro e norte do país, onde o povoamento é mais disperso e com características lineares, está directamente associada a este tipo de agricultura, em pequenas explorações ou lotes, associados a uma habitação unifamiliar. No entanto raramente se pensa sobre as funções produtivas dos espaços urbanos e periurbanos, juntamente ou de forma integrada, com as restantes funções urbanas.

Justifica-se, tanto por razões económicas, sociais, culturais, ambientais e paisagísticas, que se olhe para esta questão, a par de outras questões relevantes no planeamento urbano, como sejam as morfologias de povoamento que se pretendem promover ou conter, a questão preço do solo e classes de solo, as tipologias de habitação, a sustentabilidade das infra-estruturas, a reabilitação do parque habitacional, a protecção da paisagem, entre outras.

2.3. Explorando a natureza sistémica de um SAL

O sistema alimentar não se reduz à composição da cadeia alimentar ou, por outras palavras, ao caminho percorrido pelo produto, desde a produção ao consumo final. O que faz de um SAL um ‘sistema’ reside essencialmente na relação que se estabelece entre os elementos desse sistema, juntamente com o enquadramento institucional que os contextualiza, a existência de iniciativas e actores chave que possam servir de âncora ao seu desenvolvimento, estejam eles na zona de produção, distribuição ou consumo, estejam no domínio da intervenção pública, do mercado ou da sociedade civil.

Para compreender e influenciar um SAL, será necessário considerar as componentes e condicionantes desse sistema, que são exclusivas de cada ‘local’ ou região, e considerar as relações entre os diferentes componentes, tendo em conta que estas relações são também consequência do ‘local’ onde ocorrem e dos veículos e processos de que se servem.

A abordagem sistémica, no contexto alimentar, resulta da apropriação de conceitos, anteriormente desenvolvidos no contexto analítico das alterações económicas e tecnológicas, e da aplicação de abordagens sistémicas à análise dos processos de inovação, associada a um certo sector, que ocorre dentro de um determinado limite geográfico, dependendo do foco de análise pretendido. Este foco pode ser um determinado lugar ou região, noutros casos a dimensão mais importante será um sector ou uma tecnologia. Em todo caso, “the determination of the relevant geographic boundaries is itself a theoretical or at least methodological issue” (Carlsson et al, 2002, p. 223).

Parte-se da definição de ‘sistema’, como um conjunto de componentes relacionados, que trabalham para um objectivo comum. O ‘sistema’ é composto por componentes, relações e atributos, como identificamos no quadro a seguir (Quadro 2.2):

Quadro 2.2 Definição de 'Sistema'

Componentes	Relações	Atributos
Actores ou organizações Instituições (enquadramento regulamentar, normas, hábitos, etc.)	Ligações entre componentes do sistema (interdependência, feedback, transmissão de conhecimento, cooperação).	Propriedades dos componentes do sistema e das relações entre componentes (robustez, flexibilidade, capacidade de aprendizagem e de adaptação às mudanças)

(Adaptado de Carlsson et al, 2002)

Os **componentes** são os actores do sistema, individuais ou organizações. Estes podem ter tradução física e/ou personificada, tecnológica, legislativa, e também cultural ou social (tradições e normas).

As **relações** são as ligações que ocorrem entre os diferentes componentes. Uma das principais ligações, quando o contexto são os sistemas de inovação, é a aquisição e troca de conhecimento.

Os **atributos** caracterizam o sistema e prendem-se com as propriedades, tanto dos componentes, como das relações entre eles. Estas propriedades vão determinar o grau de robustez do sistema, flexibilidade, capacidade de aprendizagem e de adaptação. Aqui entram definições de competência económica (nos sistemas de inovação), organizacional, funcional, de aprendizagem e adaptabilidade. Segundo Carlsson et al (2002), a capacidade de adaptação a mudanças internas ou externas é um dos atributos mais importantes a ter em conta. As mudanças podem ocorrer, tanto no aparecimento de novos componentes, como na alteração das relações entre eles, na intensidade dessas relações, ou ainda nas alterações no ambiente.

As ‘fronteiras’ ou ‘limites’ do sistema serão igualmente resultado desta sua natureza tripartida (componentes, relações e atributos), que, no caso dos SAL, serão determinantes para as

escolhas metodológicas a fazer, que dependerão em grande parte da natureza dos actores líderes do processo de desenvolvimento do SAL em causa.

No caso dos SAL, os limites geográficos são geralmente aplicados a uma determinada escala, seja ela uma comunidade, cidade ou região, comumente identificável como coerente com os objectivos do plano em análise.

Esta escolha de uma região geográfica definida, no estudo dos SAL, prende-se também com a facilidade metodológica de considerar um limite geográfico, com fronteiras políticas e institucionais previamente definidas, e a consequente facilidade, tanto na análise de dados e de informação, como no desenvolvimento e execução de propostas e iniciativas.

No entanto, os limites geográficos de um SAL estão dependentes das relações entre os componentes do sistema, e estas relações podem estar, ou não, em conflito com fronteiras administrativas, sem que isso constitua necessariamente uma desvantagem. Os limites de um SAL dependem das relações de proximidade entre os componentes, mas também do foco de percepção de cada um deles, e da forma como cada qual sente essas fronteiras.

Segundo Eriksen (2013), na revisão que elabora da literatura académica sobre SAL, os significados atribuídos ao local, partindo de buscas por *local food, defined ou refers to*, revelam muita ambiguidade, dependendo do ponto de vista do actor correspondente da cadeia, definições que podem diferir tanto em distância como em atributos. Quando cada actor atribui um valor, este pode ser influenciado por um grande número de questões económicas, culturais, sociais e geográficas.

Tal como já foi referido, quando da análise do ‘local’ nos SAL, as relações de proximidade que servem para definir ou reforçar o ‘local’ em causa, são afectadas por questões geográficas, sociais e culturais, a que se somam valores subjectivos, dependentes da perspectiva de cada actor ou ‘componente do sistema’ e suas idiossincrasias.

Erikson (2013) avança com uma tentativa de sistematização de uma taxonomia para o que é a *'local food'*, ou alimentação local, baseada em três domínios de proximidade: geográfica, relacional e valores de proximidade, que se sintetizam no quadro que se segue (Quadro 2.3):

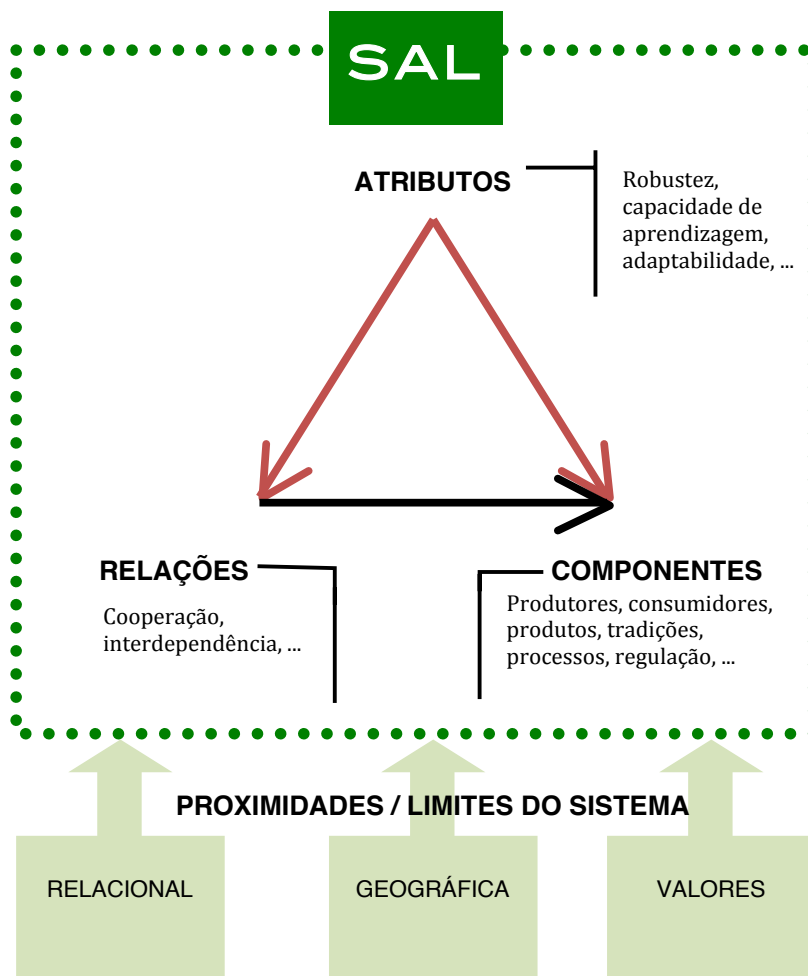
Quadro 2.3 Domínios de proximidade na definição de Alimentação Local

Domínios de Proximidade	A que se referem
Proximidade Geográfica	<ul style="list-style-type: none"> • Ao lugar geográfico de origem do produto (podendo corresponder a um lugar ou localidade específicos, a uma área geográfica ou a uma comunidade) • A uma distância ou raio (<i>'food miles'</i>)
Proximidade Relacional	<ul style="list-style-type: none"> • À relação directa entre actores do sistema alimentar local, reconectados por práticas de produção, distribuição e ou venda directa, alternativas aos circuitos convencionais (como sendo os mercados de produtores, cooperativas, cabazes de produtores, redes alimentares, etc.)
Valores de Proximidade	<ul style="list-style-type: none"> • Aos valores que cada actor atribui ao produto local (origem, <i>'traceability'</i>, autenticidade, frescura, qualidade, etc.)

(Adaptado de Eriksen, 2013)

Estes domínios aplicam-se ao produto, considerando o caminho percorrido desde a produção, distribuição até ao consumo final, sendo fundamentais na compreensão do que poderá, ou não, constituir um SAL.

Esta visão analítica, em conjunto com as questões anteriormente abordadas face à natureza sistémica dos SAL, pode constituir as bases para a construção de uma metodologia de análise e intervenção num determinado SAL, tal como se sintetiza, a seguir, na Figura 2.2:



(Fonte: elaboração própria)

Figura 2.2 Esquema metodológico para a análise de um SAL

2.4 Conclusões: Proposta Metodológica para o Planeamento de um SAL

A visão do planeamento territorial, quando aplicado ao planeamento de um SAL, está desde logo relacionada com as características multidimensionais inerentes à alimentação. Como destacam Pothukuchi e Kaufman (2000, p. 118), “[...] planning’s special identity comes from its particular attention to links among functional sectors, between the public and private sectors, and among multiple perspectives on community life.”

O planeamento do território tem, por tradição, a capacidade de olhar para sistemas (sejam eles urbanos, naturais, sociais, económicos) do ponto de vista das relações ou interligações entre elementos e na transposição das forças, poderes e tendências em jogo, para os espaços políticos e territoriais. Neste sentido, a disciplina de planeamento do território encontra-se especialmente vocacionada para a criação de conhecimento sobre os SAL, e para a procura de estratégias territoriais que os enquadrem.

Planear um SAL passa também por agregar conhecimento multidisciplinar, promovendo o encontro entre actores, sectores e disciplinas tradicionalmente dissociados.

É determinante, do ponto de vista metodológico, compreender que se está a actuar sobre relações de poder, com o objectivo de devolver ao ‘local’ (com tudo o que ele significa) possibilidades de participação e decisão, sobre a forma como a alimentação é produzida, distribuída, transformada, consumida e descartada.

No desenvolvimento de uma estratégia alimentar para um determinado território, independentemente do ‘local’ em questão, apresentam-se alguns desafios chave:

1) Desafios Políticos:

- na integração de políticas, normas e regulamentos a diferentes escalas, níveis e sectores;
- na definição dos processos de liderança das estratégias, programas ou iniciativas.

2) Desafios Económicos:

- na criação de novos mercados que aproximem a produção e o consumo local;
- no aumento da parcela de valor a reter pelos produtores;
- na salvaguarda de uma boa relação ‘qualidade’/preço para os consumidores.

3) Desafios Sociais:

- na garantia de acesso a uma alimentação saudável por todos, independentemente do seu nível económico e social, raça ou género.

4) Desafios Culturais:

- na integração e valorização da cultura gastronómica de cada ‘local’, história, costumes e tradições.

5) Desafios Ambientais:

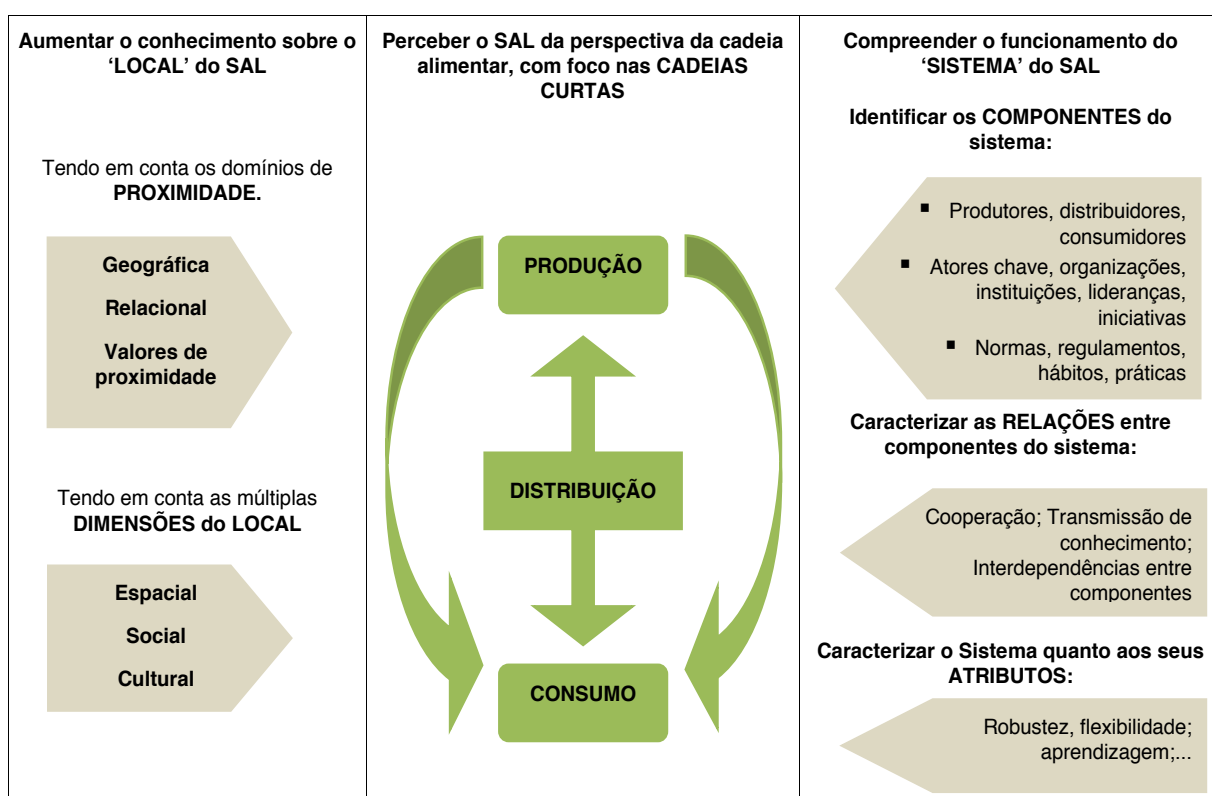
na promoção de métodos, técnicas e práticas sustentáveis, ao longo de toda a cadeia alimentar.

6) Desafios Metodológicos

- no desenvolvimento de abordagens que consigam agregar os demais desafios;
- na definição de objectivos comuns, na procura de consensos, na criação de processos participativos;
- no aumento do conhecimento empírico sobre os sal, nomeadamente:
 - na produção de conhecimento quantitativo e qualitativo para análise do sistema;
 - na identificação de iniciativas, lideranças e actores chave;
 - na identificação dos componentes do sistema;
 - na caracterização das relações entre componentes;
 - na análise dos atributos do sistema;
 - na identificação de valores e tendências que afectam o sistema.

O primeiro passo para o planeamento de um SAL será, assim, conhecer profundamente o ‘sistema’ (partindo da identificação dos seus principais componentes) e conhecer o ‘local’ (tendo em conta as dimensões que este local abarca, e tendo igualmente em conta a percepção dos componentes sobre o que pode constituir este local).

Na figura seguinte (Figura 2.3), sintetizam-se as orientações metodológicas, resultantes do estudo teórico efectuado, tendo em consideração os desafios encontrados, com o propósito de orientar a construção de um quadro metodológico de enquadramento ao estudo que esta dissertação se propõe elaborar, partindo da sub-região do Baixo Vouga.



(Fonte: elaboração própria)

Figura 2.3 Síntese metodológica

3. Estudo Empírico sobre o SAL no Baixo Vouga

3.1 Metodologia

Pretende-se com esta análise sobre o SAL no Baixo Vouga, responder prioritariamente ao objectivo específico de contribuir para aumentar o conhecimento empírico sobre SAL, nomeadamente sobre:

- tendências, hábitos e práticas envolvidas no sistema alimentar no Baixo Vouga;
- principais constrangimentos presentes no SAL do Baixo Vouga;
- potencialidade relacionadas com o SAL para o desenvolvimento da região do Baixo Vouga.

Para tal, procede-se ao desenvolvimento de uma análise quantitativa sobre o consumo de produtos alimentares no Baixo Vouga, na forma de inquéritos aos consumidores, e de um estudo qualitativo assente em entrevistas a actores do SAL.

Teve-se em consideração no desenvolvimento deste trabalho, a proposta metodológica defendida no capítulo anterior, com as seguintes preocupações subjacentes:

1) Aferir a escala de estudo:

- Considerando as reflexões sobre a natureza da ‘escala’ e dos limites de um SAL, sabe-se, desde já, que a escala de um SAL não se limita espaço geográfico. Parte-se assim da sub-região do Baixo Vouga, como primeira escala de análise e enquadramento territorial, com o objectivo de aferir os limites para a definição de uma estratégia alimentar local, que poderão coincidir, ou não, com esta delimitação.

2) Centrar o conhecimento nas cadeias alimentares curtas, considerando a natureza sistémica do SAL:

- produzir conhecimento quantitativo sobre os hábitos e valores, face ao consumo de produtos alimentares no Baixo Vouga;
- produzir conhecimento qualitativo sobre o SAL do Baixo Vouga — componentes do sistema, relações e atributos — com foco particular na produção.

Nos **inquéritos** aos consumidores, o principal objectivo foi recolher informação sobre hábitos de consumo, percebendo, tanto o tipo de estabelecimento e forma de aquisição que compõem esses hábitos, como a localização geográfica dos hábitos de consumo, por concelho, do Baixo Vouga. Queremos, com este estudo, compreender as ligações entre a proveniência dos produtos alimentares e os valores que estão na origem das escolhas dos consumidores.

Os inquéritos foram produzidos numa plataforma *on-line* (www.questionpro.com), tendo-se usado a versão gratuita disponível. Devido às limitações do sistema, que na versão gratuita apenas possibilita a realização de um máximo de 10 questões por inquérito, optou-se por enviar aos respondentes dois inquéritos simultâneos, com as mesmas questões de caracterização da amostra (que correspondem às primeiras 5 questões), sendo que, o Inquérito 1 está focado nos **hábitos** e o Inquérito 2 nas **preferências** de consumo (ver enunciados em anexo).

Como se parte do pressuposto de que tanto os hábitos como as preferências podem variar entre diferentes produtos alimentares, decidiu-se pormenorizar a análise por grupo de alimento. A decisão sobre os grupos de alimentos a considerar seguiu a lógica de *Cook from Scratch*, isto é, e segundo Carey (2013), grupos de alimentos que, no seu conjunto, possibilitam a criação de uma refeição saudável, tendo-se optado pela carne, leite e derivados, hortícolas e frutas, e ovos. Os grupos de alimentos cereais e oleaginosas não foram integrados nesta pesquisa, já que segundo o relatório do INE sobre o grau de auto-suficiência alimentar nacional (INE, 2013), Portugal apresenta uma forte dependência do exterior nesses grupos de alimentos. Os produtos da pesca, nos quais o grau de auto-suficiência nacional se encontra na ordem dos 82%, também não foram incluídos neste estudo, não porque não devam ser motivo de análise, ainda mais numa região com tanta tradição de pesca como o Baixo Vouga, mas porque este estudo se centra nos produtos provenientes da actividade agrícola.

Assim sendo, serve o seguinte esquema (Figura 3.1) para evidenciar os campos de análise e as relações sobre as quais se pretende concluir:

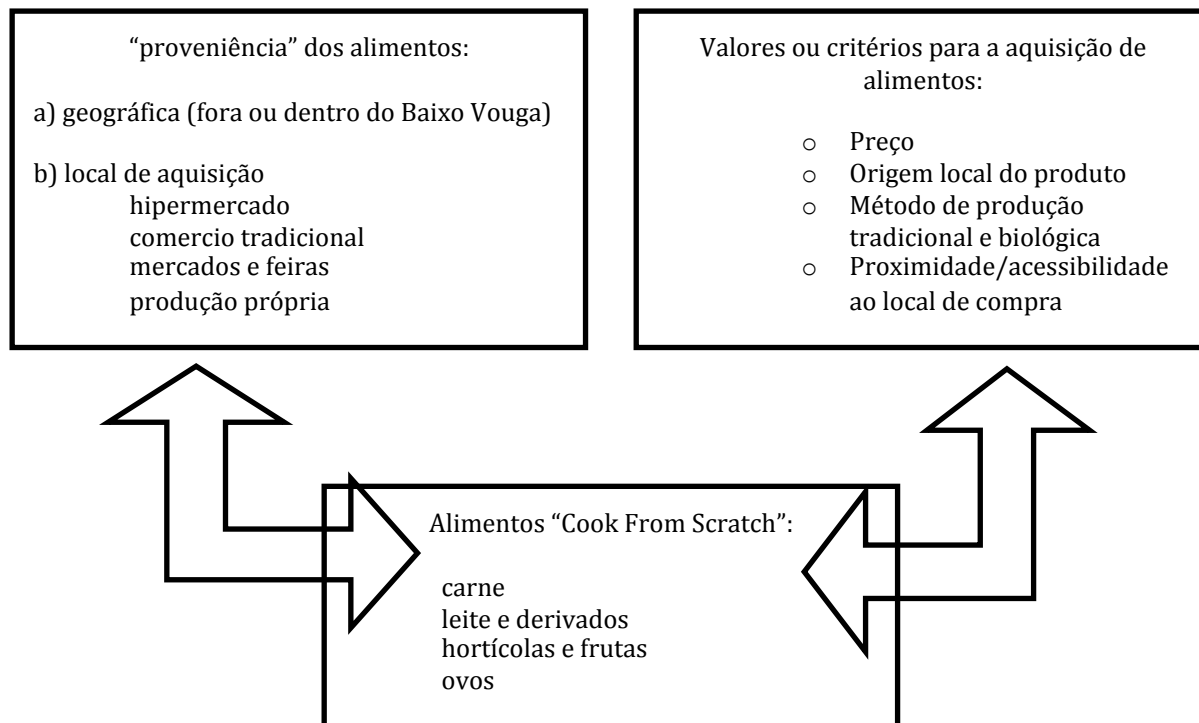


Figura 3.1 Campos de análise e relações analíticas subjacentes à elaboração dos inquéritos

A informação foi solicitada por correio electrónico e usando tecnologias sociais (*facebook*), no mês de Outubro de 2014. Os resultados foram recolhidos *on-line*, pedindo que, preferencialmente, respondessem aos inquéritos, consumidores residentes em concelhos pertencentes ao Baixo Vouga.

Obtiveram-se **91** respostas ao primeiro inquérito e **70** ao segundo. Os inquéritos estiveram disponíveis *on-line* durante um período de quinze dias.

Quanto às **entrevistas** realizadas a actores do SAL, o principal objectivo da sua realização foi aprofundar a informação quantitativa, obtida através dos inquéritos, com um estudo qualitativo sobre o SAL do Baixo Vouga, abrangendo outros componentes do SAL, para além dos

consumidores, em particular os produtores. Foram ainda entrevistados componentes ligados a instituições, distribuição e restauração, com actividade no Baixo Vouga.

De seguida (Quadro 3.1), apresenta-se uma listagem das entrevistas efectuadas e o lugar que cada entrevistado ocupa dentro do SAL.

Quadro 3.1 Listagem de entrevistas e posição do entrevistado no SAL

Entrevistados	Posicionamento dentro do SAL
1. João Silva	Produtor / vendedor
2. Belmira Azevedo	Produtora /consumidora
3. Raul Santos	Produtor biológico/ distribuidor/ vendedor
4. Cláudia Afonso	Produtora/vendedora
5. Tânia Mota	Vendedora /distribuidora
6. Ana Pedro Peres	Proprietária de Restauração
7. Paulo Ferreira	Produtor/vendedor comércio tradicional
8. Cristiana Saraiva	Distribuidor (supermercado biológico)
9 e 10. Frutarias de comércio tradicional	Distribuidores (comércio tradicional)
11. Joana Almeida	Componente institucional Gabinete PDM da C.M. Oliveira do Bairro

Os produtores entrevistados, se bem que com diferenças entre si, de idade, género e métodos de produção utilizados no cultivo, são todos pequenos produtores, que se encontram fora do sistema da agricultura convencional (ou agro-industrial), e que actuam em circuitos curtos.

Pretende-se com estas entrevistas abordar questões relacionadas com as particularidades deste tipo de agricultura, nomeadamente no acesso ao mercado e na relação entre produtores e consumidores.

As entrevistas foram realizadas de forma semi-estruturada, procurando recolher informação que contribuisse para aumentar o conhecimento sobre as dinâmicas e particularidades do SAL no Baixo Vouga, nomeadamente, quanto às seguintes questões-chave:

- localização, ou origem geográfica da produção ou produtos;
- percepções de cada componente sobre o ‘local’, ou como é sentida a dimensão local por cada um dos entrevistados;
- métodos e práticas de produção;
- informação sobre aspectos relacionais entre componentes do sistema;
- principais dificuldades sentidas por cada um dos entrevistados, enquanto componentes do SAL.

Foi ainda preocupação transversal a cada entrevista recolher informação sobre questões ambientais associadas à produção alimentar, segurança alimentar e sustentabilidade, quanto à relação entre estas as questões e a qualidade do produto, qualidade do solo e da água, equilíbrios e desequilíbrios nos sistemas ecológicos.

3.2 Análise dos resultados dos Inquéritos sobre o consumo alimentar no Baixo Vouga

3.2.1 Análise geral dos resultados dos Inquéritos. Caracterização das amostras e repartições geográficas das respostas

Dos 91 respondentes ao primeiro inquérito (Figura 3.2), 46,65% residem no concelho de Aveiro, sendo que os respondentes residentes noutros concelhos do Baixo Vouga representam no seu conjunto 41,31% da amostra.

A fatia correspondente a “Outro Concelho” (com 13,04%) classifica qualquer concelho fora da região do Baixo Vouga.

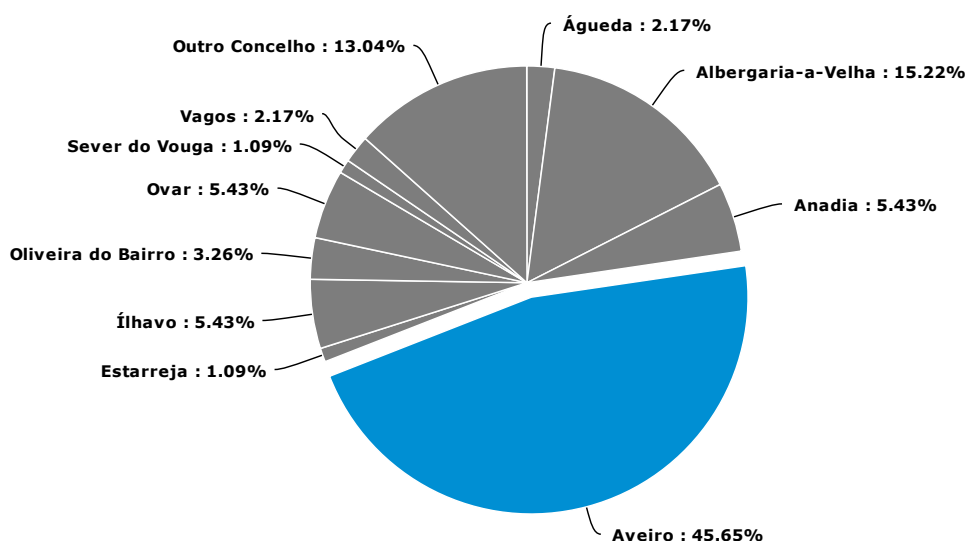


Figura 3.2 Repartição geográfica da amostra por concelho de residência (Inquérito 1)

Destes 91, apenas 70 responderam ao segundo inquérito, sendo que a percentagem de residentes no concelho de **Aveiro** sobe para 53,52%, e os residentes em outros concelhos do Baixo Vouga perfazem 35,21% da amostra (Figura 3.3).

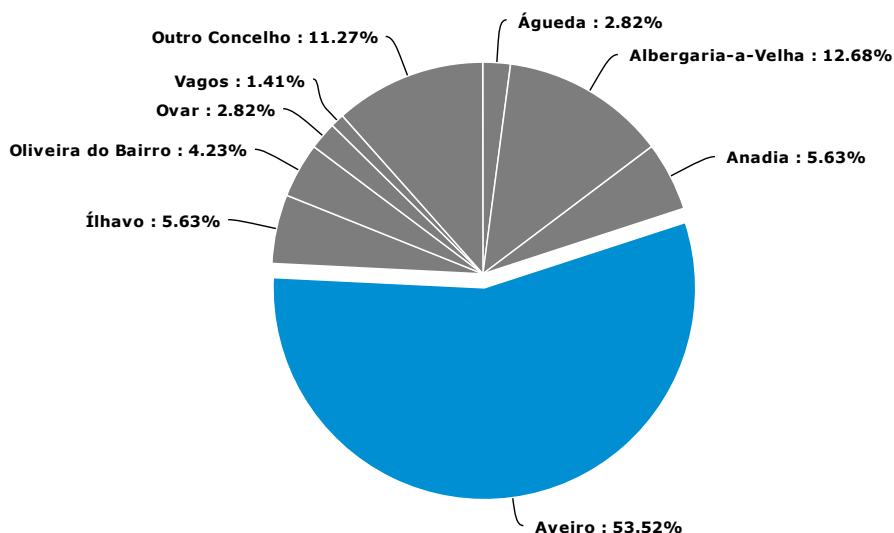


Figura 3.3 Repartição geográfica da amostra por concelho de residência (Inquérito 2)

A maioria dos respondentes são mulheres, cerca de 60% no Inquérito 1 e 62% no Inquérito 2, e também cerca de 60%, em ambas as amostras, de idades compreendidas entre os **31 e os 50 anos**. Os agregados familiares dos respondentes encontram-se na sua maioria entre **dois e três elementos**, em ambas as amostras (Figuras 3.4 e 3.5):

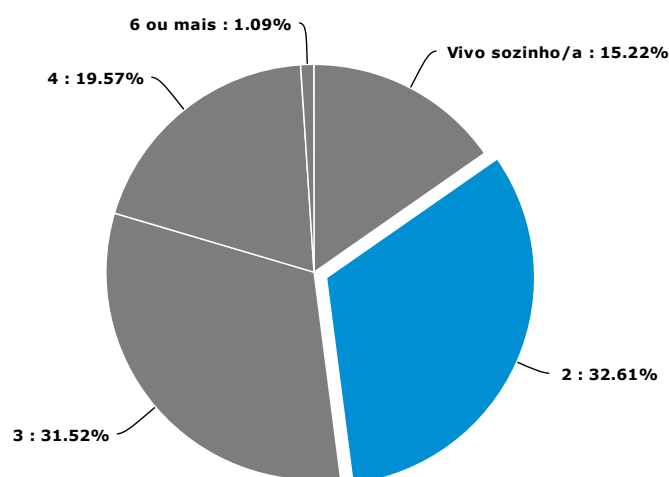


Figura 3.4 Número de elementos do agregado familiar (Inquérito 1)

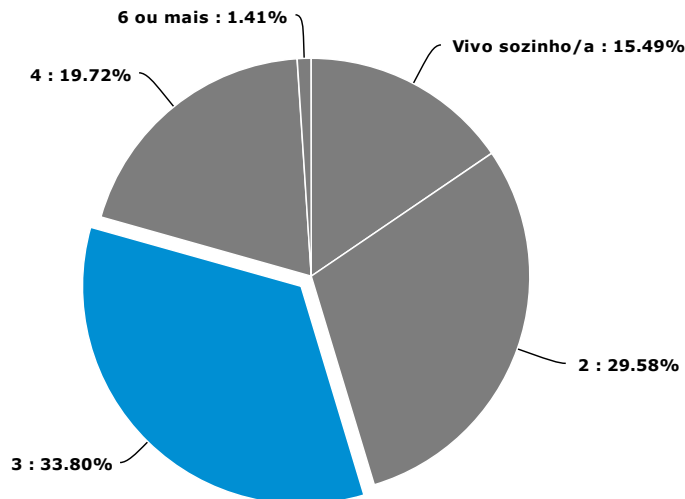


Figura 3.5 Número de elementos do agregado familiar (Inquérito 2)

Na última questão de caracterização da amostra, era pedido em ambos os inquéritos, que os respondentes assinalassem **onde adquirem a maioria dos seus produtos alimentares**, entre

quatro locais de aquisição definidos (hipermercado, comércio tradicional, mercados e feiras, e produção própria ou de familiares e amigos), e que, para além disso, **localizassem geograficamente, por concelho**, esses locais de aquisição.

Embora fosse requerido, no enunciado do inquérito, que os respondentes assinalassem no máximo dois locais de aquisição, alguns respondentes acharam que só deveriam assinalar um local, e destes, todos excepto um, assinalaram o Hipermercado (em Aveiro). Há também respondentes a assinalarem dois, três e quatro locais de aquisição. É então de esperar que as contagens para o Hipermercado sejam altas. As variações entre as amostras não são muito significativas em termos de percentagem. As contagens de respostas, para cada local de aquisição, são as seguintes (Quadro 3.2):

Quadro 3.2 Contagens de respostas por local de aquisição de produtos alimentares

Locais de aquisição de produtos alimentares	Contagem inq 1	% inq 1	Contagem inq 2	% inq.2
Hipermercado	80	40%	64	41%
Comércio tradicional	55	27%	41	27%
Mercados Municipais/Feiras	28	14%	23	15%
Produção própria ou de familiares/amigos	38	19%	26	17%
Totais	201	100%	154	100%

O Hipermercado é assinalado como o local onde se realizam a maioria das aquisições de produtos alimentares, seguido do Comércio Tradicional, a Produção Própria ou de familiares/amigos e, por último, os Mercados Municipais/Feiras (Figura. 3.6):

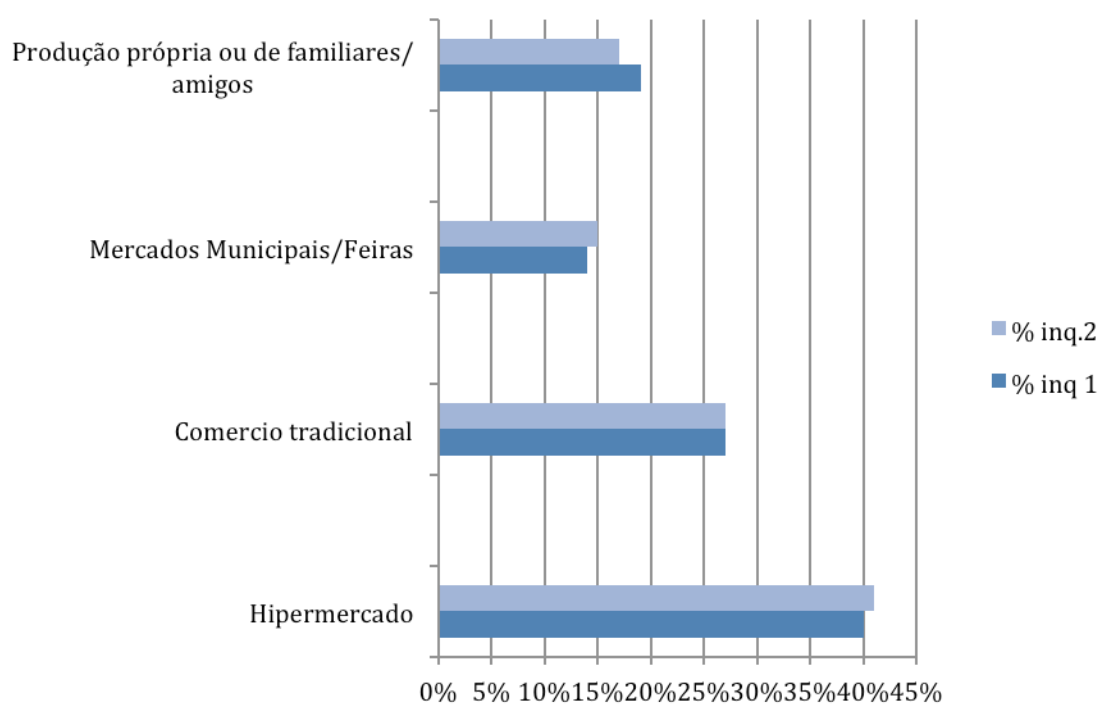


Figura 3.6 Preferências entre locais de aquisição de produtos alimentares

No que diz respeito ao **Hipermercado**, a maioria dos respondentes (60% no inq. 1 e 66% no inq.2) frequenta os hipermercados do concelho de Aveiro (Figura. 3.7):

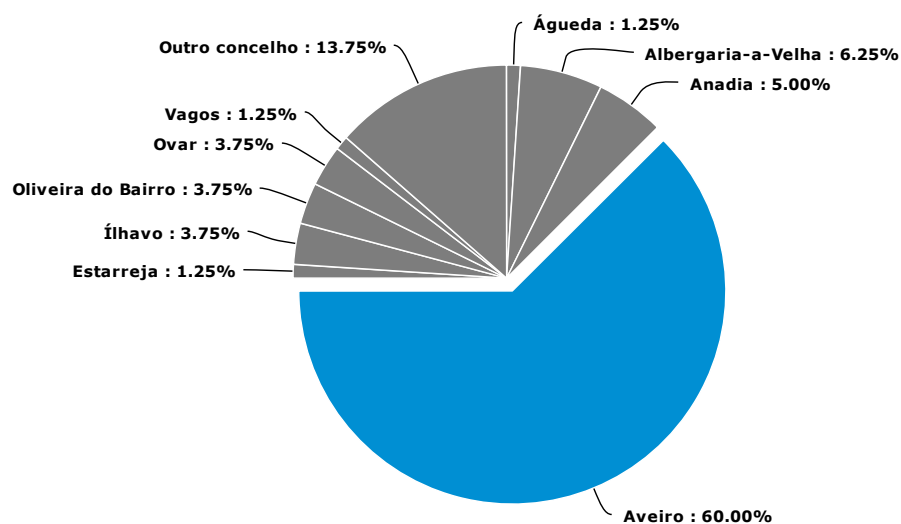


Figura 3.7 Repartição geográfica na frequência de Hipermercados (Inquérito 1)

No caso do **Comércio Tradicional** (Figura. 3.8), a predominância do concelho de Aveiro também se verifica (em 51% no inq.1 e 56% no inq.2), sendo que outros concelhos do Baixo Vouga ganham maior expressão, nomeadamente o de Albergaria-a-Velha.

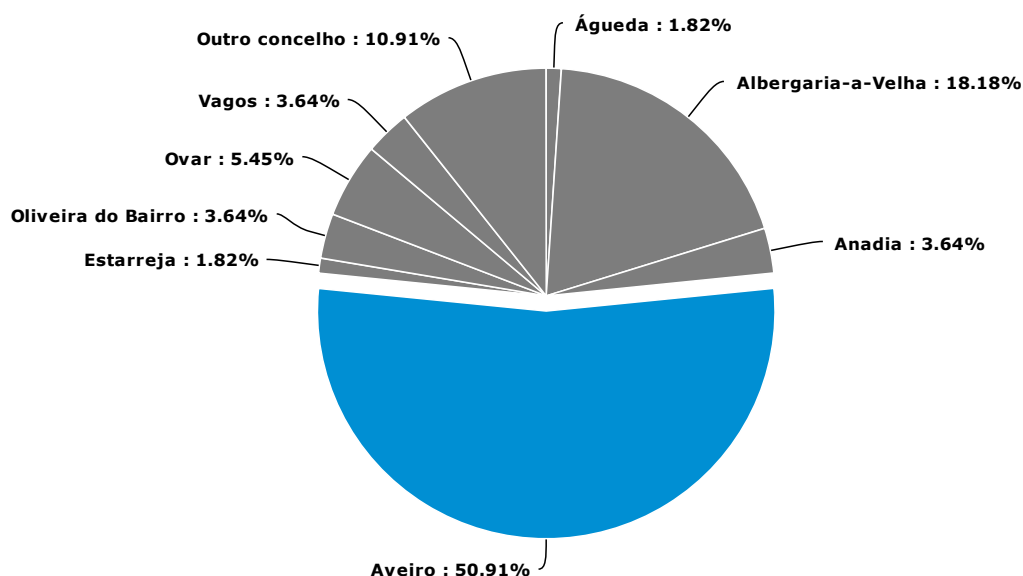


Figura 3.8 Repartição geográfica na frequência do Comércio Tradicional (Inquérito 1)

A **Produção Própria ou de familiares/amigos**, seguinte na ordem de preferência para a aquisição de produtos alimentares, apresenta uma distribuição geográfica muito diferente das anteriores.

No inquérito 1 (Figura 3.9), tanto o concelho de **Aveiro**, como **Outros concelhos** (fora da região do Baixo Vouga) alcançam os 26,32%, quanto à origem dos produtos adquiridos por Produção própria ou familiares e amigos. No inquérito 2 (Figura 3.10) os valores são semelhantes, aumentando ligeiramente a preponderância do concelho de Aveiro.

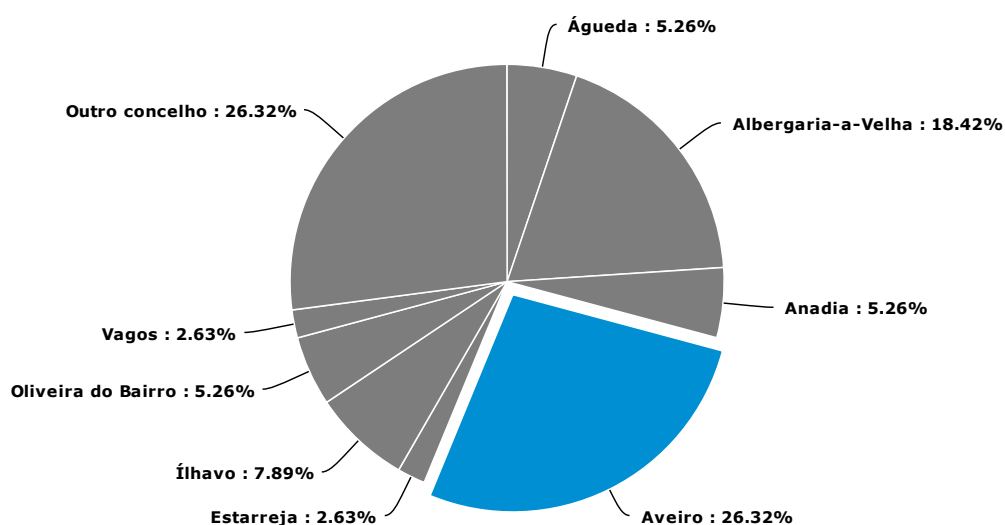


Figura 3.9 Repartição geográfica na Produção própria ou de familiares/amigos (Inquérito 1)

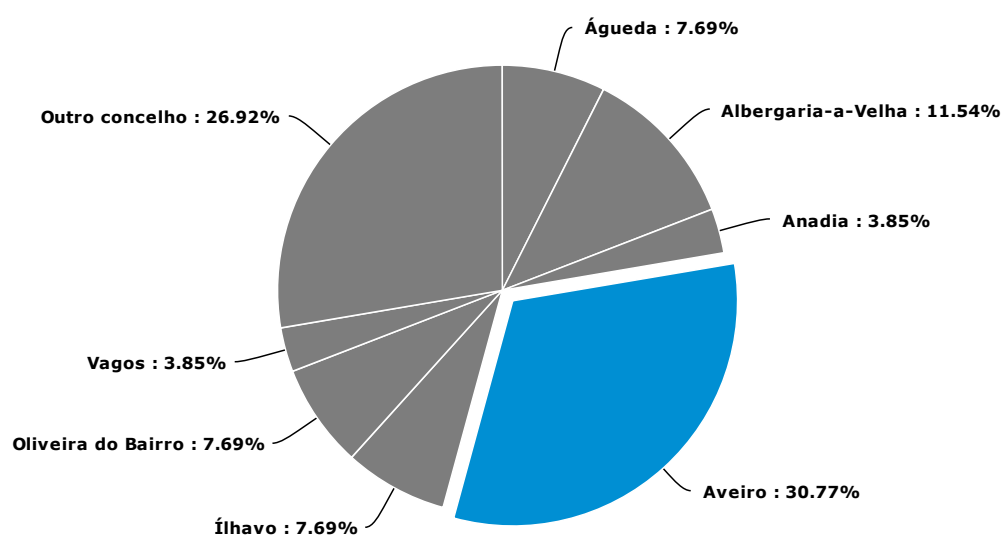


Figura 3.10 Repartição geográfica na Produção própria ou de familiares/amigos (Inquérito 2)

Em último lugar nas preferências de locais de aquisição, aparecem os **Mercados Municipais/Feiras**, com valores igualmente parecidos para os dois inquéritos. O concelho de Aveiro continua a ser o mais escolhido, mas as distribuições entre este e outros concelhos do Baixo Vouga estão mais equilibradas (Figuras 3.11 e 3.12).

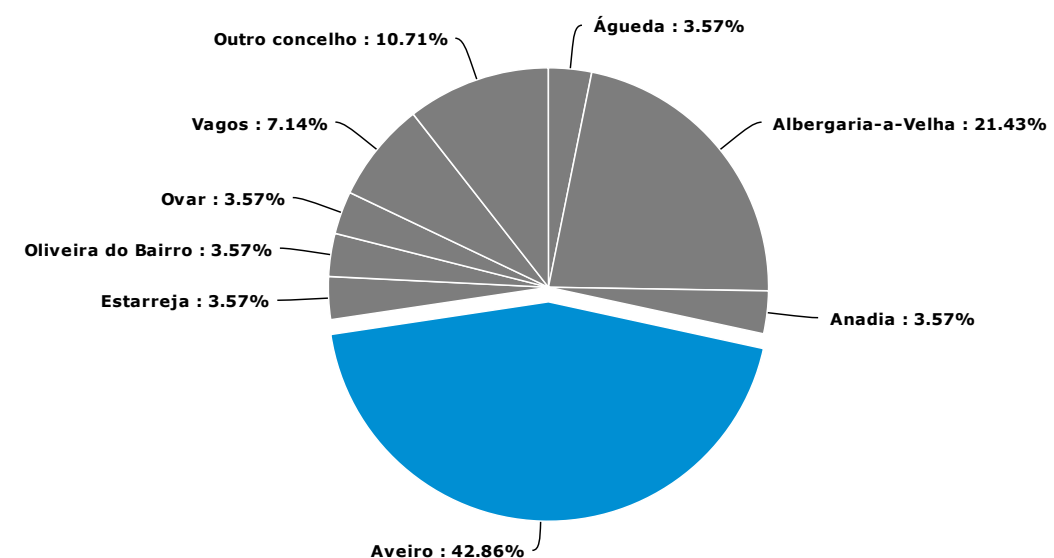


Figura 3.11 Repartição geográfica na frequência de Mercados Municipais e Feiras (Inquérito 1)

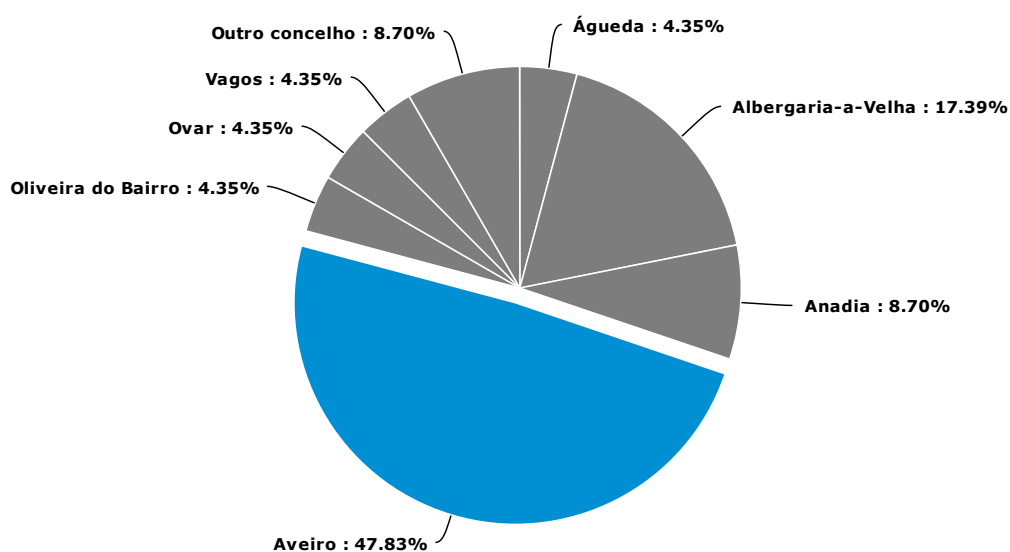


Figura 3.12 Repartição geográfica na frequência de Mercados Municipais e Feiras (Inquérito 2)

Desta primeira análise, concluímos que a maioria das compras alimentares é feita em **Hipermercados**. No entanto, o **Comércio Tradicional** tem um peso significativo na escolha dos consumidores, e a **Produção Própria** apresenta valores surpreendentes, tanto dentro do concelho de Aveiro, como proveniente de outras regiões fora do Baixo Vouga. Este resultados

sugerem assim, relações com outras regiões de origem dos produtos, relações estas que poderão dever-se à presença de família e amigos com produção própria, fora do Baixo Vouga. A frequência dos **Mercados Municipais/Feiras** é baixa em relação às outras proveniências de aquisição, sendo este o local menos escolhido para compras alimentares.

Quanto à repartição geográfica das preferências de aquisição, verifica-se que o Hipermercado, o Comércio Tradicional e os Mercados, têm maior expressão nos concelhos mais urbanos do Baixo Vouga, como **Aveiro** e **Albergaria-a-Velha**. No entanto, esses mesmos concelhos, a que se somam **Águeda, Oliveira do Bairro e Ílhavo**, também apresentam percentagens elevadas na Produção Própria e de familiares e amigos.

3.2.2 Análises dos resultados por grupo de alimento: Preferências, hábitos e valores

Para poder aprofundar esta análise, as seguintes questões dos inquéritos particularizam-se por grupo de alimento — a **carne**, os **lacticínios** (leite e derivados), **hortícolas e frutas** e os **ovos** — como forma de aferir se existem diferenças entre alimentos, quantos aos hábitos de aquisição, e quais os valores que predominam nas escolhas dos consumidores, para cada grupo de alimentos.

No Inquérito 1, procura-se recolher informação que aprofunde o conhecimento sobre os **hábitos de consumo alimentar**, nos locais anteriormente designados (Hipermercado, Comércio Tradicional, Mercados Municipais/Feiras e Produção Própria ou de familiares/amigos), por grupo de alimento.

No Inquérito 2, o enfoque foi dado a **critérios de valorização**, no momento da aquisição de cada grupo de alimentos, entre os seguintes critérios: o Preço, a Origem do Produto (se produzido na região), o Método de Produção (se tradicional ou biológica) e a Proximidade/acessibilidade ao local de compra.

A Carne

Era pedido aos respondentes que ordenassem por ordem de frequência, de 1 a 4 (sendo 1 o mais frequente e 4 o menos frequente), onde adquirem a carne que consomem (Quadro 3.3).

Quadro 3.3 Frequências dos locais de aquisição para a carne

Locais de aquisição de Carne	Mais frequente 1	2	3	Menos frequente 4	Total %
Hipermercado	48,35%	19,78%	15,38%	16,48%	100%
Comércio Tradicional	31,87%	43,96%	18,68%	5,49%	100%
Mercados Municipais/Feiras	1,10%%	20,88%	49,45%	28,57%	100%
Produção Própria ou familiares/amigos	18,68%	15,38%	16,48%	49,45%	100%
Total	100%	100%	100%	100%	

Os resultados apontam para uma predominância do local Hipermercado, na aquisição de carne. No entanto, deve assinalar-se que, quando analisadas em conjunto as contagens de 1's e 2's (as duas maiores frequências), o Comércio Tradicional ultrapassa o Hipermercado, como local preferencial para aquisição de carne, como pode observar na Figura 3.13, se olharmos, em conjunto, para as duas gradações de cor mais escura da figura.

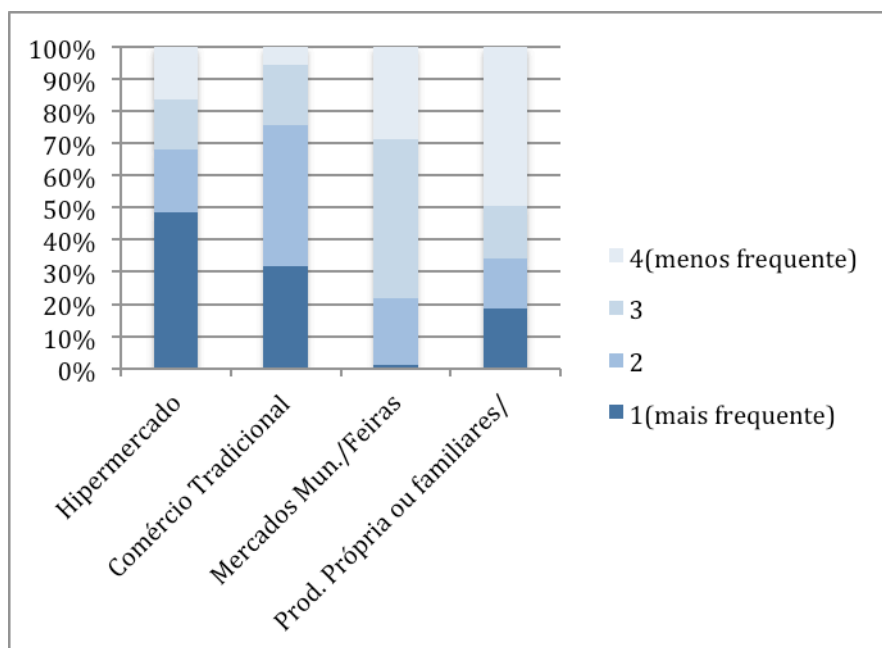


Figura 3.13 Preferências entre locais de aquisição de carne

Concluimos que a maior parte das compras de carne são feitas no **Hipermercado** e no **Comércio Tradicional**, que com alguma frequência provém de Produção Própria e que raramente se adquire nos Mercados Municipais e Feiras.

De seguida, tentou perceber-se qual a importância que os consumidores atribuem a cada critério de valorização, quando adquirem a carne que consome (Quadro 3.4). Era pedido aos respondentes que ordenassem por grau de importância (de 1 a 4) de acordo com o critério que mais valorizam, quando adquirem a carne que consomem (sendo 1 o critério mais importante e 4 o menos importante).

Quadro 3.4 Valorização entre critérios na aquisição de carne

Critérios de valorização para a Carne:	Mais importante 1	2	3	Menos importante 4	Total %
Preço	28,57%	27,14%	27,14%	17,14%	100%
Origem do produto (produzido na região)	27,14%	21,43%	34,29%	17,14%	100%
Método de produção (tradicional ou biológica)	22,86%	24,29%	18,57%	34,29%	100%
Proximidade /acessibilidade ao local de compra	21,43%	27,14%	20,00%	31,43%	100%
Total	100%	100%	100%	100%	

Verifica-se a maior importância dada ao critério **Preço**, na compra da carne, o que vem de encontro à predominância do Hipermercado como local mais escolhido para a sua aquisição (Figura 3.14):

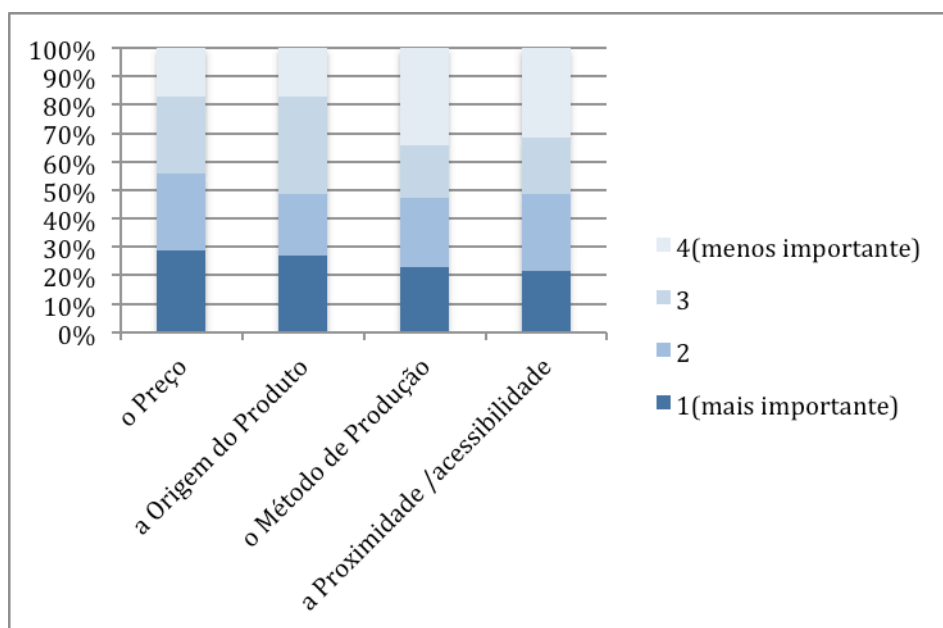


Figura 3.14 Importância atribuída a cada critério de valorização, na aquisição de carne

No entanto essa predominância é de perto seguida pelos critérios Origem do produto (produzido na região). Menos valorizado aparece o Método de produção (tradicional ou biológica).

Laticínios (leite e derivados)

Seguindo a mesma análise para o leite e derivados, são estas as preferências, quanto aos locais de aquisição, para este grupo de alimentos (Quadro 3.5 e Figura 3.15):

Quadro 3.5 Frequências dos locais de aquisição para os laticínios

Locais de aquisição de Laticínios	Mais frequente 1	2	3	Menos frequente 4	Total %
Hipermercado	78,02%	10,99%	1,10%	9,89%	100%
Comércio Tradicional	12,09%	80,22%	5,49%	2,20%	100%
Mercados Mun./Feiras	1,10%	8,79%	81,32%	8,79%	100%
Prod. Própria ou familiares/amigos	8,79%	0,00%	12,09%	79,12%	100%
Total	100%	100%	100%	100%	

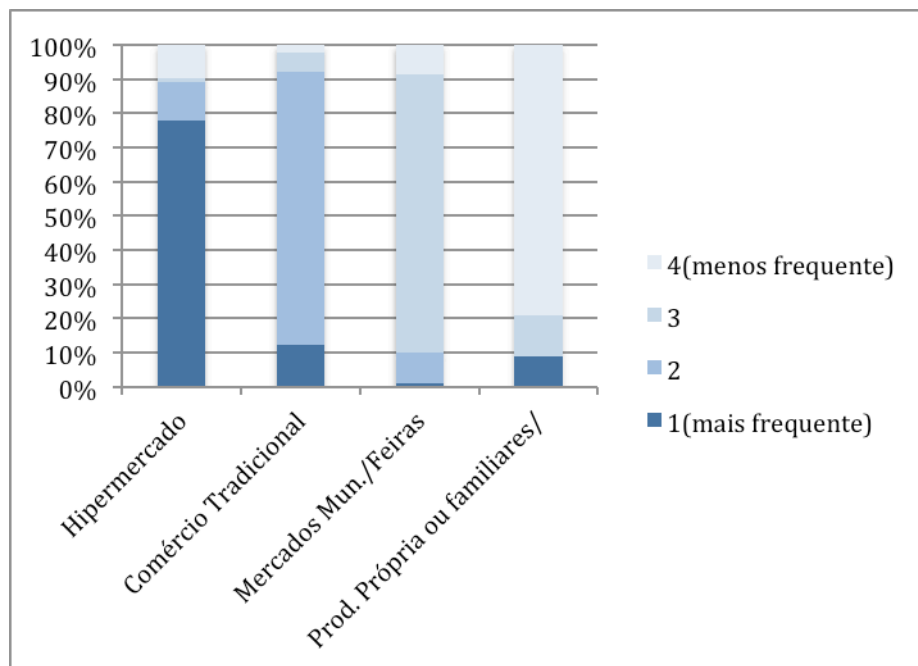


Figura 3.15 Preferências entre locais de aquisição de laticínios

Os resultados sugerem uma clara predominância da escolha do **Hipermercado** como local de compra de Laticínios, e a Produção Própria ou de familiares /amigos é a proveniência menos frequente para este grupo de alimentos.

Quanto aos critérios mais valorizados pelos consumidores na aquisição de laticínios (Quadro 3.6), as opções que obtiveram a maior percentagem de 1's (muito importante) foram o **Método de Produção (tradicional ou biológica)** e a **Proximidade / acessibilidade ao local de compra**.

Quadro 3.6 Valorização entre critérios na aquisição de laticínios

Critérios de valorização para os Laticínios (leite e derivados):	Mais importante 1	2	3	Menos importante 4	Total %
Preço	27,14%	25,71%	32,86%	14,29%	100%
Origem do produto (produzido na região)	24,29%	21,43%	35,71%	18,57%	100%
Método de produção (tradicional ou biológica)	30,00%	21,43%	15,71%	32,86%	100%
Proximidade/ acessibilidade ao local de compra	30,00%	31,43%	15,71%	34,29%	100%
Total	100%	100%	100%	100%	

Se aos “1’s” juntarmos os resultados de “2’s”, a **Proximidade** assume uma clara predominância (mais de 60% das escolhas), seguida, e com pesos semelhantes, pelo **Método** e o **Preço** (Figura 3.15). A Origem do Produto, parece ser o valor a que os respondentes atribuem menor importância, quando compram laticínios. No entanto os critérios que receberam mais classificações 4 (menos importante) foram também a **Proximidade** e o **Método de Produção**.

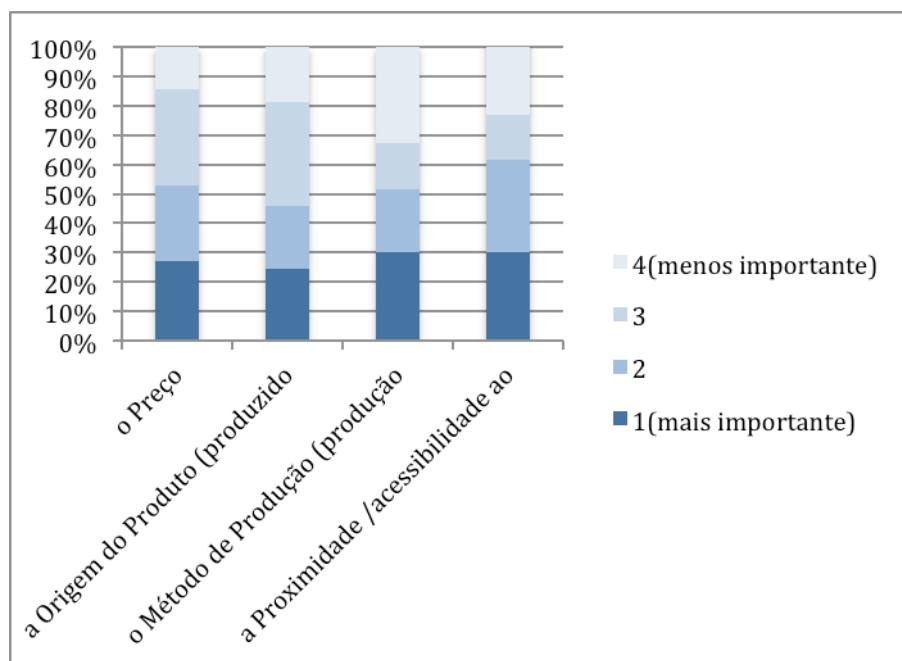


Figura 3.16 Importância atribuída a cada critério de valorização, na aquisição de laticínios

Hortícolas e Frutas

Continuando a análise, agora para as Hortícolas e Frutas, as preferências por local de aquisição, distribuem-se no seguinte quadro (Quadro 3.7):

Quadro 3.7 Frequências dos locais de aquisição para hortícolas e frutas

Locais de aquisição de Hortícolas e Frutas	Mais frequente 1	2	3	Menos frequente 4	Total %
Hipermercado	27,47%	17,58%	24,18%	30,77%	100%
Comércio Tradicional	21,98%	30,77%	34,07%	13,19%	100%
Mercados Mun./Feiras	14,29%	39,56%	27,47%	18,68%	100%
Prod. Própria ou familiares/amigos	36,26%	12,09%	14,29%	37,36%	100%
Total	100%	100%	100%	100%	

A opção mais frequente atinge **36,26% na Produção Própria**, seguida pelos 27,47% que coube ao Hipermercado. Mas se, mais uma vez, analisarmos em conjunto os resultados marcados com “1’s” e “2’s”, observa-se uma subida significativa das escolhas pelos Mercados e Feiras e Comércio Tradicional (Figura 3.17).

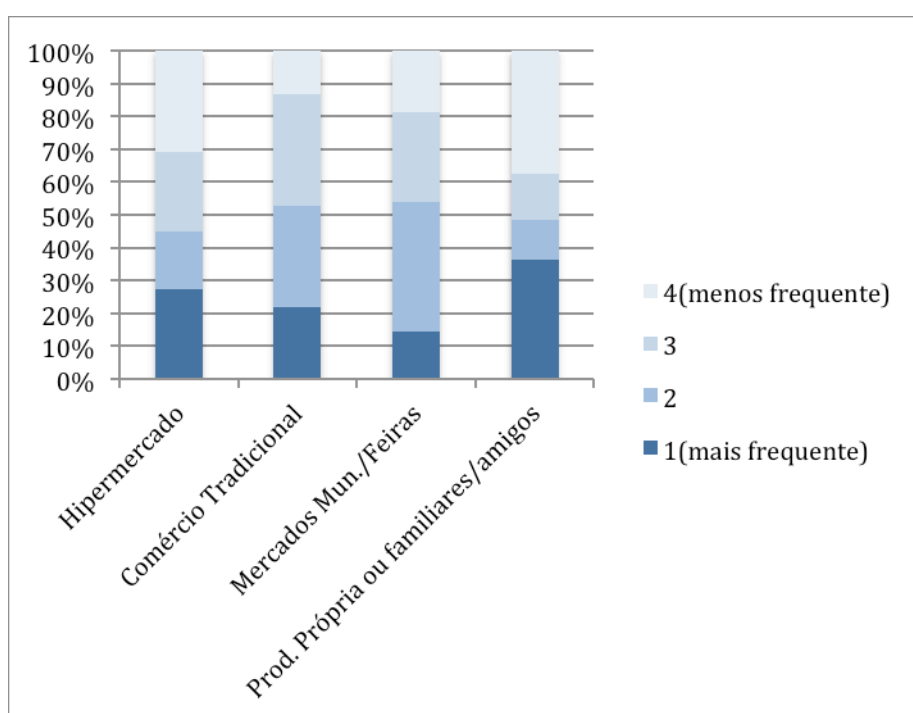


Figura 3.17 Preferência entre locais de aquisição de hortícolas e frutas

Quanto à forma como os respondentes valorizam as suas escolhas na aquisição de Hortícolas e Frutas (Quadro 3.8), verifica-se o seguinte:

Quadro 3.8 Valorização entre critérios na aquisição de hortícolas e frutas

Critérios de valorização para Hortícolas e Frutas:	Mais importante 1	2	3	Menos importante 4	Total %
Preço	15,71%	24,29%	40,00%	20,00%	100%
Origem do produto (produzido na região)	22,86%	40,00%	22,86%	14,29%	100%
Método de produção (tradicional ou biológica)	45,71%	12,86%	17,14%	24,29%	100%
Proximidade / acessibilidade ao local de compra	15,71%	22,86%	20,00%	41,43%	100%
Total	100%	100%	100%	100%	

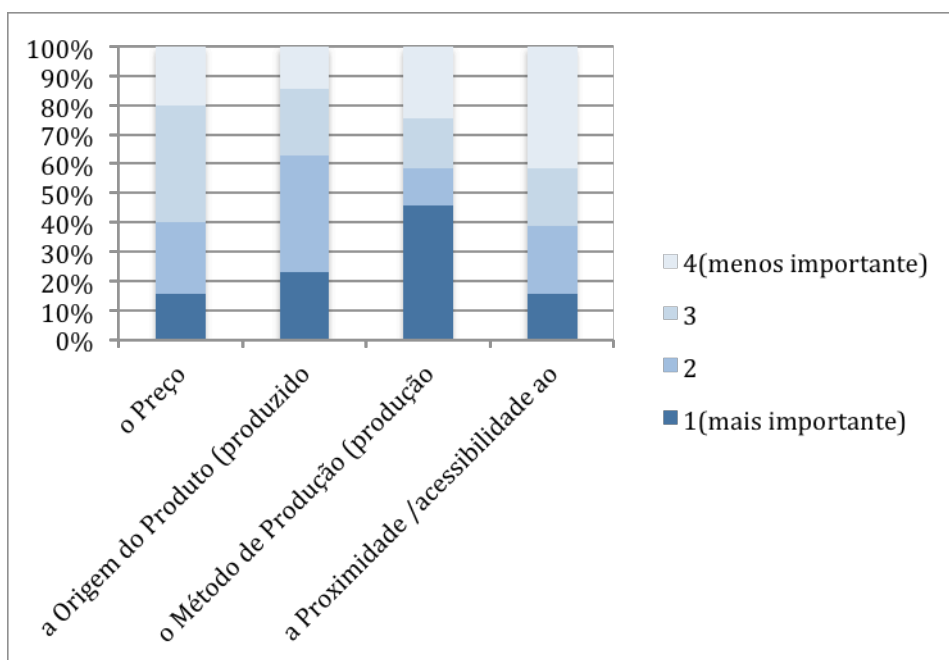


Figura 3.18 Importância atribuída a cada critério de valorização, na aquisição de hortícolas e frutas

Existe uma clara predominância do critério **Método de Produção** (tradicional ou biológica), face aos restantes. O critério **Origem do Produto** (produzido na região), aparece na ordem seguinte de valorização. O critério menos valorizado é o da Proximidade/acessibilidade ao local de compra, e o critério Preço também não parece influenciar significativamente as escolhas na aquisição destes produtos (Figura 3.18).

Ovos

Os locais mais frequentes para a aquisição de ovos são o **Hipermercado e a Produção própria (ou de familiares/amigos)**. O Comércio Tradicional e os Mercados e Feiras são os locais menos frequentes na aquisição de ovos (Quadro 3.9 e Figura 3.19).

Quadro 3.9 Frequência dos locais de aquisição para os ovos

Locais de aquisição de Ovos	Mais frequente 1	2	3	Menos frequente 4	Total %
Hipermercado	41,76%	21,98%	10,99%	25,27%	100%
Comércio Tradicional	5,49%	45,05%	41,76%	7,69%	100%
Mercados Mun./Feiras	9,89%	23,08%	38,46%	28,57%	100%
Prod. Própria ou familiares/amigos	42,86%	9,89%	8,79%	38,46%	100%
Total	100%	100%	100%	100%	

A **Produção própria** recebe 42,86% das respostas ‘mais frequente’ (acima do Hipermercado), mas também 38,46% das respostas de ‘menos frequente’, podendo estes dados sugerir pelo menos dois tipos predominantes de consumidores (os que quase sempre têm acesso a ovos de produção própria, e os que quase sempre os compram em hipermercados).

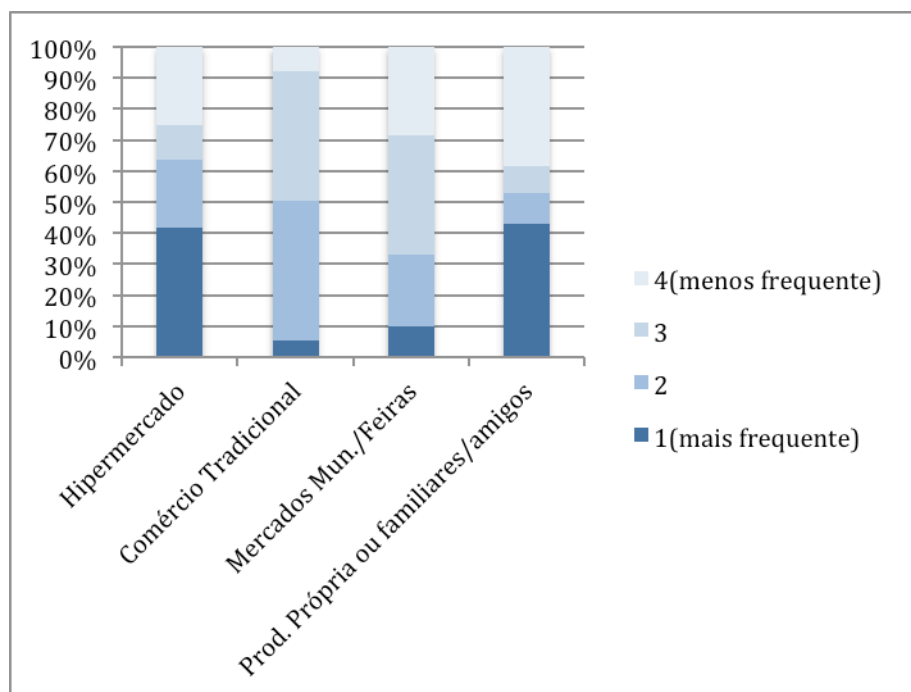


Figura 3.19 Preferências entre locais de aquisição de ovos

Quanto à forma como os respondentes valorizam as suas escolhas na aquisição de Ovos, verificam-se as seguintes diferenças entre critérios de valorização (Quadro 3.10 e Figura 3.20):

Quadro 3.10 Valorização entre critérios na aquisição de ovos

Crítérios de valorização para os Ovos::	Mais importante 1	2	3	Menos importante 4	Total %
Preço	24,29%	20,00%	30,00%	25,71%	100%
Origem do produto (produzido na região)	18,57%	40,00%	30,00%	11,43%	100%
Método de produção (tradicional ou biológica)	41,43%	15,71%	17,14%	25,71%	100%
Proximidade/ acessibilidade ao local de compra	15,71%	24,29%	22,86%	37,14%	100%
Total	100%	100%	100%	100%	

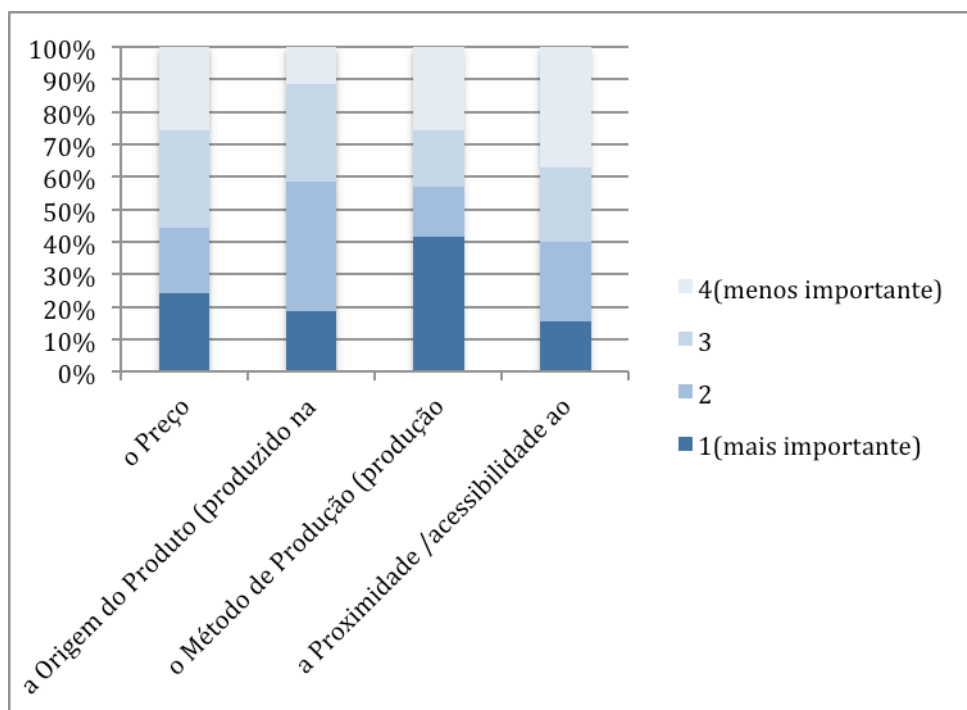


Figura 3.20 Importância atribuída a cada critério de valorização, na aquisição de ovos

Quando adquirem Ovos os consumidores dão maior importância ao **Método de Produção (tradicional e biológica)**, mas valorizam também o facto de serem **Produzidos na Região**. O preço e a acessibilidade são os critérios que menos importância parecem exercer, na aquisição de ovos.

3.3 Análise das entrevistas a actores do SAL

Iniciou-se a ronda de entrevistas pelos mercados municipais de Aveiro, por um lado porque se sabia da existência de produtores vendedores (pequenos produtores e produtores biológicos), por outro lado porque interessava compreender melhor a baixa frequência dos mercados municipais (tendo em conta os resultados dos inquéritos já apresentados). Os restantes entrevistados surgem porque foram referidos nas entrevistas anteriores, porque estabeleciam relações entre componentes do sistema, ou porque foi necessário encontrar respostas para questões novas, que foram surgindo, ao longo da pesquisa.

Constituem uma pequena amostra que, não sendo geograficamente representativa de todo o território, é suficientemente rica para poder tirar conclusões relevantes e lançar pistas sobre o sistema alimentar no Baixo Vouga.

Mantém-se, como nos inquéritos, a necessidade de aprofundar questões associadas à **origem** (localização ou origem geográfica do produto e da produção) e **métodos de produção**, agora com o propósito de recolher conhecimento sobre o que é que acontece na prática de algumas explorações locais.

A recolha de informação sobre as diferentes formas, como a **dimensão ‘local’**, é sentida, tendo sido um dos objectivos principais destas entrevistas, esteve espontaneamente, presente no discurso dos componentes, mesmo quando não directamente inquiridos sobre esta questão, acontecendo em todas as dimensões (geográfica, relacional, de valorização e/ou preferências) que influenciam a produção ou a compra dos produtos destas explorações.

Os aspectos relacionais entre componentes dos sistemas são também abordados, embora fosse desejável complementar informação a este nível, continuando este trabalho junto de mais componentes do sistema, nomeadamente componentes institucionais, políticos, administrativos, técnicos, universidades, organizações da sociedade civil, associações de produtores e cooperativas.

As **principais dificuldades** sentidas por cada um dos componentes não são facilmente aferidas através de questões directas, que levam muitas vezes a que o entrevistado se retraia ao responder, não porque não existam e não sintam dificuldades, mas porque não estão preparados para dar uma resposta concreta sobre o assunto, com excepção do primeiro entrevistado, que é dirigente associativo de uma organização de lavoura, cujos associados são principalmente pequenos agricultores, que praticam uma agricultura de tipo familiar (Quadro 3.11). São, no entanto, perceptíveis várias dificuldades, sentidas pelos componentes, manifestadas através da repetição frequente de questões e preocupações, ao longo do discurso dos vários entrevistados.

Ao longo das entrevistas foi ainda possível recolher informação sobre questões ambientais associadas à produção alimentar, nomeadamente quanto à ‘qualidade’ do produto, qualidade do solo e da água ou desequilíbrios nos sistemas ecológicos (controlo de peste e infestantes).

De seguida, apresenta-se (Quadro 3.11), com a listagem das entrevistas efectuadas, o lugar que cada componente ocupa dentro do SAL (se trata-se de um produtor, vendedor ou distribuidor, instituição...), a sua localização geográfica e a origem do produto ou produção (quando tal se aplica), e ainda, quando relevantes face ao contexto deste estudo, características específicas do entrevistado, como a idade ou pertencerem, ou não, a associações ou redes.

Quadro 3.11 Listagem analítica das entrevistas efectuadas

Entrevistados	Posicionamento dentro do SAL	Origem do produto e/ou localização geográfica do negócio ou exploração
1. João Silva (66 anos)	Produtor / vendedor Dirigente associativo de uma organização de defesa da agricultura familiar	Produção: Troviscal (Oliveira do Bairro) Venda: vende aos sábados, no Mercado Municipal Manuel Firmino, em Aveiro
2. Belmira Azevedo (65 anos)	Produtora /consumidora	Sarrazola, Cacia (Aveiro)
3. Raul Santos (42 anos)	Produtor biológico/ distribuidor/ vendedor Associado de uma organização de promoção de agricultura biológica	Produção: Oliveira de Azeméis Venda: vende, aos sábados, no Mercado Municipal Manuel Firmino, em Aveiro

Entrevistados	Posicionamento dentro do SAL	Origem do produto e/ou localização geográfica do negócio ou exploração
4. Cláudia Afonso (36 anos)	Produtora/vendedora Membro de uma rede informal de produtores e consumidores, que organiza vendas e trocas directas semanais.	Produção: Águeda Venda: Águeda
5. Tânia Mota (27 anos)	Vendedora /distribuidora Gerente e dona da empresa de distribuição “Hortoglobal”	Banca permanente no Mercado Municipal de Santiago de Aveiro. Serviços de entregas à restauração. A maioria dos produtos vem de Espanha e França e Portugal (mercados abastecedores). Poucos produtos locais com origens em Aveiro e Oliveira do Bairro
6. Ana Pedro Peres (40 anos)	Proprietária de Restauração Associada de uma organização de promoção, defesa e dinamização do Bairro Histórico de Aveiro	Bairro Histórico de Aveiro
7. Paulo Ferreira (48 anos)	Produtor/vendedor (comércio tradicional)	Produção de hortícolas, na “quinta do Picado”, Aveiro Produção de fruta em Oliveira de Frades (sub-região Dão-Lafões) Venda: “frutarias Quinta do Ramalho”, comércio tradicional (centro de Aveiro e Coimbra)

Entrevistados	Posicionamento dentro do SAL	Origem do produto e/ou localização geográfica do negócio ou exploração
8. Cristiana Saraiva (32 Anos)	Distribuidor Gerente do Supermercado Biológico_ BRIO	Supermercado Biológico localizado no centro da cidade de Aveiro A maioria dos produtos vêm da Alemanha, com excepção de algumas hortícolas, vinho e carnes portuguesas (Alentejo)
9 e 10, Frutarias de comércio tradicional	Distribuidores (comércio tradicional)	Venda: centro de Aveiro A maioria dos produtos vem de Espanha e França e Portugal (mercados abastecedores) A origem dos produtos locais que vendem têm origem mais comuns em Vagos , Ílhavo, Estarreja.
11. Joana Almeida	Componente institucional Gabinete do Plano Director Municipal de Oliveira do Bairro	Oliveira do Bairro Câmara Municipal de Oliveira do Bairro

3.3.1 Percepções de cada componente sobre o ‘local’ do SAL

Quanto às percepções de ‘local’ confirmam-se, com estas entrevistas, as reflexões teóricas apresentadas no capítulo sobre a natureza sistémica de um SAL, ou seja, elas estão directamente associadas às relações de proximidade sentidas por cada um dos componentes (sejam estas relações de proximidade de carácter geográfico, relacional ou de valores).

Por exemplo, para um dos entrevistados, que vende no Mercado Municipal em Aveiro, o ‘local’ tem um carácter geográfico intermunicipal (entre o município de Oliveira do Bairro, onde produz, e o de Aveiro, onde vende), e na relação próxima e directa com os seus clientes que chama de “*habituais*”. Este ‘local’ adquire, para além da componente geográfica e

relacional, um valor associado à técnica de produção utilizada (agricultura com técnicas tradicionais e com o mínimo recurso a fito fármacos).

No caso dos produtos biológicos, o ‘local’ chega à dimensão geográfica nacional. A produção local não parece ser suficiente para as crescentes exigências dos consumidores. Um dos produtores biológicos afirma ter parcerias com fornecedores dentro da região do Baixo Vouga (em Vagos), mas também na região do Porto (V.N. Gaia e Matosinhos). No caso de alguns produtos específicos, não disponíveis na sua exploração e restantes fornecedores mais próximos, as suas relações chegam à região do Ribatejo (hortícolas e frutas), Alentejo (cereais), e Algarve (fruta). As razões para a falta destes produtos na região, é associada frequentemente ao clima do norte que, no Inverno, reduz a diversidade de oferta de produtos produzidos na região.

Ambos partilham, no entanto, as percepções de local, associadas ao valor do produto, e afirmam nomeadamente partilhar os mesmos clientes do mercado Manuel Firmino. Curiosamente, a outra banca de biológicos, presente no mercado Manuel Firmino (e são apenas duas bancas) também não tem origem na região do Baixo Vouga, sendo a produção proveniente de S. Pedro do Sul (que pertence à sub-região de Dão-Lafões). O produtor biológico justifica a sua presença no Manuel Firmino por ser associado da organização de agricultura biológica (e entidade certificadora) e este ser o mercado organizado, mais próximo da sua exploração.

A presença do mercado biológico em Aveiro, é uma das razões que apresenta a gerente do supermercado biológico, para a recente abertura deste estabelecimento em Aveiro, que não vende, neste momento, nenhum produto de origem local, sendo a proveniência dos produtos predominantemente alemã. Frutas, legumes e carnes são mais fáceis de encontrar em Portugal, embora também tenham origem espanhola, mas, para as mercearias secas e produtos de higiene, a oferta portuguesa não é suficiente, afirma.

Os clientes de sábado do Manuel Firmino são descritos pelos entrevistados, como sendo pessoas que procuram deliberadamente os produtos que este mercado oferece aos Sábados (mercado biológico e de produtores familiares), ou como diz um dos entrevistados “*são clientes que já sabem o que querem*”, e que atribuem valor, quer ao facto do produto ser produzido localmente, quer que o seja de forma biológica e/ou tradicional. O mesmo cliente adquire os produtos biológicos e complementa as compras com os produtos tradicionais. No entanto, também há clientes que “*não acreditam*” no biológico, e que preferem os produtos provenientes das explorações tradicionais, talvez também por serem “*mais baratos*”.

Ambos os entrevistados deste mercado, afirmam que os seus clientes são pessoas informadas sobre as características dos produtos, com preocupações com a saúde (no caso dos biológicos foi referido especificamente a procura por clientes com doenças oncológicas), ou população sénior que “*procuram os sabores de antigamente*”. Ambos dizem, ainda, serem procurados por famílias com filhos pequenos, interessadas na saúde nutricional das suas crianças, e o mesmo perfil de cliente é traçado para o Supermercado Biológico, e por alguns dos entrevistados que vendem no Comércio Tradicional.

Os “consumidores informados” são também os que acabaram por formar a rede de produtores e consumidores informal na qual se integra um dos entrevistados. Mas neste caso, bem como no caso dos consumidores / produtores, o ‘local’ tem uma dimensão comunitária. A “rede” surge de um movimento informal de pessoas com quintais, ou explorações familiares em freguesias do concelho de Águeda, sendo que muitos dos componentes desta rede são produtores/consumidores, muitos deles com outras actividades profissionais que não a agricultura. Este ‘local’ tem ainda valores relacionados com os métodos de produção, com a utilização de técnicas tradicionais e até de permacultura. A “rede” promove ainda a troca de sementes.

Esta pequena dimensão do “local”, ou comunitária, é forte nos produtores familiares. Um dos entrevistados, não estando inserido em redes organizadas, valoriza, no seu discurso, as relações que tem com os vizinhos e comunidade, onde vive desde que nasceu. Cultiva terrenos

de um vizinho que *“tinha a terra ao abandono”*, mas não paga o aluguer da terra já que considera que o proprietário teria de pagar mais *“a um tractor para ir limpar aquilo uma vez por ano”* do que o que lhe poderiam cobrar pelo aluguer. Na comunidade onde se insere, diz haver muita gente como ela, que *“cultivam para consumo”*. Produz com o marido, que está reformado, para si e para os filhos, que têm as suas casas (*“onde não têm onde cultivar”*) e famílias, e quando *“tem a mais”* divide, pelas pessoas das suas relações.

O mesmo tipo de tecido produtivo é descrito em Cacia (Aveiro), Águeda e em Oliveira do Bairro, composto por pequenas explorações familiares anexas à habitação, com recurso por vezes a outros terrenos de lavoura junto ou perto da habitação, onde se faz uma agricultura para consumo próprio, e de familiares e amigos, onde são frequentes as trocas e partilhas entre vizinhos. Esta predominância de utilização do território acontece um pouco por todo o Baixo Vouga, e um dos entrevistados, que pertence a uma associação da lavoura, acrescenta que muitos destes produtores, tinham no passado possibilidades de vender os seus excedentes num mercado local municipal e em feiras semanais, mas agora, com as exigências fiscais mais apertadas, muitos desistiram de produzir, ou reduziram em grande parte a sua produção e ocupação de terras de cultivo. Este facto foi referido por mais do que um dos entrevistados, bem como o facto de muitos pequenos produtores operarem, quando podem, no mercado paralelo e informal, entre vizinhos e antigos clientes. O seu ‘local’ viu-se assim reduzido, geográfica e relacionalmente, juntamente com o seu rendimento.

Na Câmara Municipal de Oliveira do Bairro, confirmou-se esta afirmação. A autarquia gere o mercado municipal, que foi melhorado, sem que isso se reflectisse em aumento de dinâmica, *“muito pelo contrário”*. *“As pessoas que lá estão já têm alguma idade, [...] foram tantas as normas fiscais que lhes foram impostas, que a maioria acabou por desistir”*, operando alguns ainda no mercado paralelo, vendendo aos seus clientes habituais a partir de casa.

Segundo outro entrevistado, o mesmo aconteceu em vários mercados municipais do Baixo Vouga, e destaca o caso do Mercado de Santiago em Aveiro, onde se realizava uma feira aos sábados no espaço exterior do mercado, que foi extinta.

Quando se questiona sobre a influência que os instrumentos de planeamento assumem em relação ao SAL e à agricultura familiar, a entrevistada remete para a revisão do P.D.M., já aprovada, na medida em que esta tenta assumir o modelo territorial existente.

Este modelo de *“ocupação linear, com vivendas unifamiliares e em banda, face à via, e uso agrícola no restante espaço do lote”* é predominante no município de Oliveira do Bairro, e foi determinante na revisão do PDM. *“O antigo plano era mais permissivo, quanto às cêrceas, possibilitando tipologias que se afastavam deste modelo territorial tradicional de forte ruralidade”*. *“A preocupação que houve foi, tudo o que era rural ser só residencial”*, mantendo a construção em faixas de 50m ao eixo da via, sobrando no interior destes grandes quarteirões de ocupação linear, espaços confinantes que foram reclassificados, de florestais para agrícolas, *“precisamente para se praticar ali agricultura junto às habitações”*.

No que respeita aos distribuidores, bem como algum do comércio tradicional, é frequente a explicação de que teriam dificuldades em conseguir uma boa e variada oferta de produtos se só comprassem a produtores locais. No Baixo Vouga sentem falta principalmente de oferta de fruta, sendo esta, exceptuando a exótica e internacional, proveniente na sua maioria da região do Ribatejo, e de produtores frutícolas convencionais.

A distribuição e o comércio tradicional também sentem, por parte dos seus consumidores habituais, uma crescente procura por produtos que sejam, em primeiro lugar, nacionais. Há cada vez mais gente à procura do biológico, embora seja, mais uma vez, frequente ouvir dos vendedores e produtores vendedores a expressão *“não acredito no biológico”*.

Um dos distribuidores entrevistados abastece de hortícolas e frutas restaurantes da zona de Aveiro e afirma que, para estes clientes, a principal preocupação sobre o produto é organoléptica, e o valor associado ao rácio qualidade/preço.

Quanto inquirimos a proprietária de um restaurante no centro de Aveiro, esta confirma esta necessidade, de um bom rácio qualidade/preço, associado a um bom serviço de entregas.

Inquirida sobre qual a dimensão ‘local’ do seu restaurante, diz estar patente na presença forte de peixe e marisco na ementa do seu estabelecimento, manifestando a convicção de que outros restaurantes de Aveiro partilham esta característica distintiva.

Também ouvimos de outros entrevistados, quando lhes foi perguntado o que seriam para eles produtos locais, referencias aos produtos do Mar e da Ria, não apenas o peixe e marisco, mas também as algas, o sal, a flor de sal, a silicórnica...

O acesso a produtos locais, hortícolas e frutas, na restauração, está dificultado por razões fiscais, já que *“muitos destes produtores não podem passar factura”*. Consegue-se, em parte, dando prioridade a ementas sazonais, mas ganhar-se-ia com a flexibilização fiscal no acesso aos produtos de pequenos produtores e até da produção própria. *“Por exemplo, gostaria de poder usar no restaurante limões e laranjas dos meus avós, mas não posso!”*. É comum, nos restaurantes tradicionais de Aveiro, haver familiares e amigos com produção de hortícolas, frutas e até carne, mas esses produtos não podem ser utilizados de forma legal nos restaurantes. O que acaba por acontecer é que *“é mais cómodo”* recorrer a uma empresa de distribuição, ou aos mercados abastecedores.

Perguntou-se a origem dos produtos, em duas frutarias de comércio tradicional em Aveiro, e a resposta foi semelhante, aos restantes distribuidores. Os produtos são adquiridos nos mercados abastecedores de Aveiro e Coimbra e a presença de produtos locais, com origem no Baixo Vouga, é muito reduzida, neste tipo de estabelecimentos, com a excepção de alguma produção com origem em Vagos, Ílhavo e Estarreja. Mira, que não pertence ao Baixo Vouga, também é referida por um dos distribuidores como origem de alguns dos produtos. Destas origens, Vagos é a mais citada, muitas vezes associada aos morangos e à batata.

Um dos produtores entrevistados, também proprietário de comércio tradicional, diz ter tido a necessidade de fazer uma associação com outro produtor de Vagos, para o fornecimento de batata e morangos. Todos os restantes produtos, com a excepção de alguma fruta exótica, que adquire nos mercados abastecedores, são produzidos pelo próprio (no Baixo Vouga e Dão-

Lafões) e vendidos directamente ao consumidor em 2 frutarias próprias (em Aveiro e Coimbra). No Inverno, consegue vender “cerca de 80%” de produtos próprios que sobem para 90% no Verão. No caso da fruta, consegue ainda exportar “para as compotas para França”. No entanto, este produtor tem uma particularidade relevante, a sua exploração pode ser considerada uma exploração média, ou até grande, em relação à dimensão média por exploração no Baixo Vouga (segundo dados da CCDR Centro, de 4,3ha), pois produz em cerca de 11ha de horta e 17ha de pomar. Relevante ainda é o facto da exploração de hortícolas estar localizada no concelho de Aveiro, e a produção de fruta vir de uma sub-região vizinha ao Baixo Vouga (Dão-Lafões).

Concluindo, a dimensão geográfica sentida e vivida pelos entrevistados percorre todas as escalas: a comunitária (forte nos produtores / consumidores), a municipal e intermunicipal (nos produtores vendedores), inter-regional ou nacional (no caso dos produtores/vendedores biológicos) e internacional (forte no biológico).

Os valores associados a estes produtos, quer os biológicos, quer os que são fruto de produção integrada, são partilhados por todos os produtores entrevistados e estão associados aos métodos de produção biológica e tradicional. O biológico, quando preterido, deve-se em grande parte à questão de preço, mas também há consumidores que preferem os produtos tradicionais porque são locais e porque não “acreditam” totalmente que os produtos biológicos apresentem suficientes vantagens comparativas face aos tradicionais, que justifiquem a diferença de preço.

No entanto, todos os vendedores (produtores e distribuidores) referem que, no contacto com os consumidores individuais, a questão da saúde nutricional é uma das maiores preocupações na escolha e compra dos produtos, que têm sentido por parte dos consumidores uma crescente procura por produtos fora da agricultura convencional, com excepção dos clientes da restauração, que atribuem maior valor às qualidades organolépticas do produto, e ao rácio qualidade (organoléptica)/preço.

3.3.2 Métodos e técnicas de produção

As designações usadas pelos produtores entrevistados ao descreverem o seu método de produção nem sempre se cingem à designação de agricultura tradicional, embora esta seja uma designação bastante frequente. Acontece, nomeadamente, o mesmo entrevistado referir-se ao seu método de produção como *“agricultura familiar”* e também como *“produção integrada”*, sendo que o significado atribuído é o mesmo e designa formas de produção onde se procuram métodos de controle de pragas e de enriquecimento do solo, que não passem pela utilização de fito fármacos, dando-se *“prioridade às medidas indirectas, que devem ser esgotadas antes de utilizados meios directos de luta, no combate aos inimigos das culturas”* (Aguiar et al, 2005, p. 9), “integrando” assim métodos e técnicas tradicionais, como a adubação natural, ou o consórcio de plantas, rotação e diversidade nos cultivos, entre outros, podendo ainda integrar técnicas e produtos desenvolvidos para a agricultura biológica, ou ainda, no caso de uma das entrevistadas, o recurso a princípios e técnicas de “permacultura”.

A designação de agricultura biológica não tem tanta diversidade ou ambiguidade associadas, e parece para todos designar o mesmo, não tanto pelas particularidades técnicas do método, mas sim pelo facto de carecer de certificação institucional.

Quanto ao tipo de culturas, a maior parte dos entrevistados procura ter diversidade de produtos, principalmente no caso dos produtores/vendedores, para poderem apresentar uma oferta suficiente aos seus clientes. Muitos referem o regresso de algumas espécies que eram comuns na pequena agricultura nos anos 30 e que agora são produtos *“de luxo”*, como a *“acelga, o agrião de terra e os espargos”*. *“As pessoas produzem todas a mesma coisa, e têm muitos excedentes do mesmo tipo de produto”*, diz um dos entrevistados, ao descrever o tipo de agricultura que se pratica na sua comunidade. Muitos dos produtores se referem a esta questão, ou seja, à existência de uma certa tradição de produtos, *“que existem sempre”*, bem como o facto das escolhas sobre o que plantar serem grandemente influenciadas pela cultura gastronómica e pela tradição agrícola. Dois dos entrevistados referem que, por exemplo, a cultura da batata se faz *“mais por vício”* que por necessidade, já que a *“batata até está*

barata” (espanhola, francesa, marroquina), embora seja muito difícil encontrar boa batata portuguesa à venda. Outro dos entrevistados também refere que *“a batata não compensa”* dado o trabalho e a necessidade de controlo de pestes que exige. Refere ainda que, provavelmente, deixará de produzir algumas coisas agora que se vê obrigada a tirar o *“curso de fitofármacos”*, para poder comprar *“os remédios”* na cooperativa.

A expressão recorrente *“não acredito no biológico”* tem origem na consciência sobre a fraca qualidade dos solos, ar e água no Baixo Vouga. Nas áreas onde a exploração leiteira ocupou grande parte dos solos agrícolas, na produção de pasto intensivo nas décadas de 80 e parte da década de 90, há uma forte presença de poluentes (nitratos) nos solos e lençóis freáticos, facto referido por quase todos os produtores. Esta questão, bem como a utilização corrente de pesticidas na cultura da vinha, não garante que uma exploração, mesmo sem recurso a pesticidas e fertilizantes, esteja *“limpa”* de poluentes. *“As pessoas eram incentivadas a usar todo o tipo de químicos, o meu avô tinha um armazém cheio de produtos para tudo, lesmas, caracóis, tudo, e herbicidas, claro”* refere um dos entrevistados. Outro afirma até *“se eu pudesse só comia biológico, mas na nossa zona é difícil [...] Antigamente para cada saco de semente de batata era um saco igual de fertilizante”*. Todos afirmam também o desaparecimento de alguns insectos, como as *“joaninhas”*, que só aparecem em condições ecológicas favoráveis, e o agravamento de pragas como a *“bajunça”* ou *“junça”*, a *“figueira”* (figueira do diabo), a *“língua de gato”*, a *“meã”*, na batata e no milho principalmente, e a *“mosca da fruta”*. A poluição atmosférica também é referida como um perigo para a agricultura. Um dos produtores perdeu uma plantação de alfaces, após uma *“descarga nocturna”* de uma indústria da zona, *“de manhã estavam as alfaces todas queimadas”*.

Estes agricultores usam água para rega, de poços ou furos, que por um lado dizem analisar periodicamente, mas por outro lado, são os primeiros a referir dúvidas sobre a qualidade dessas mesmas águas. Um dos produtores, que integra técnicas tradicionais como a *“permacultura”*, tem, face à água da rega, uma posição mais extrema, e diz não confiar minimamente (devido à presença abundante de nitratos) na água dos poços e lençóis. Usa água da chuva, que armazena, e recolhe água de uma fonte pública com garantia sanitária, quando

as águas pluviais não são suficientes. Diz ainda, estar a investir na recuperação da qualidade do solo, ao longo dos últimos quatro anos, acrescentando matéria orgânica aos solos, restabelecendo o “*equilíbrio químico do solo*” e investindo na biodiversidade, na horta, no pomar e nos terrenos florestais da família, e refere com agrado, o regresso de insectos e aves “*que já não se viam há muito tempo.*”

Nota-se uma preocupação crescente por parte dos produtores (produção integrada) em reduzir a aplicação de fitofármacos, também como resposta às preocupações crescentes dos consumidores, que procuram produtos livres de pesticidas e fertilizantes. No entanto, é frequente no discurso a dificuldade em garantir a produção de algumas espécies (destacam-se a batata, o milho e a fruta) sem ajuda química, e com a falta de conhecimento sobre técnicas alternativas ou biológicas de combate a pragas. Com excepção de dois dos produtores, que tiveram acesso a formação em agricultura biológica através das associações a que pertencem, e outro produtor que procurou adquirir esse conhecimento de forma autónoma, mais nenhum produtor teve acesso a formação específica para o controle natural de pragas e infestantes, de forma não química.

3.3.3. Aspectos relacionais entre componentes do SAL

Exceptuando as relações próximas entre produtores e consumidores, no caso dos produtores entrevistados que vendem directamente aos produtores, as ligações entre componentes do sistema esgotam-se aí.

Nos últimos quatro anos, o mercado semanal biológico de Aveiro, juntou duas bancas de produtos biológicos aos preexistentes vendedores do mercado de sábado do Manuel Firmino. Passadas as primeiras “tensões”, esta iniciativa acabou por ser benéfica para os vendedores tradicionais, na medida em que atraiu mais clientes para o mercado, e consumidores mais informados sobre as características dos produtos associadas aos métodos de produção.

Os mercados municipais visitados (2 em Aveiro e 1 em Oliveira do Bairro), sendo espaços privilegiados para potenciar as relações entre componentes do sistema alimentar, estão desaproveitados. Mesmo a relação entre vendedores e o município que gere os mercados é praticamente inexistente e por vezes tensa. A administração nunca é referida como parceira, mas sim como fiscalizadora e limitadora. A Câmara Municipal de Aveiro terminou com uma feira semanal, no exterior do mercado de Santiago, por questões fiscais, tendo sido esse processo descrito por um dos entrevistados, como um processo tenso onde “*se meteu medo às pessoas*”.

No Mercado Manuel Firmino, organizam-se alguns eventos, nomeadamente um *flea market*, mas este evento é organizado independentemente do que se passa habitualmente no mercado, provocando alguns desconfortos. Nas palavras de um dos entrevistados, estes eventos provocam mudanças na disposição das bancas e, em vez de atraírem pessoas, “*com a confusão, até afasta os clientes*”. Quando inquiridos sobre que tipo de eventos poderiam beneficiar o negócio dos vendedores dos mercados municipais, biológicos e outros, referiram que seriam bem-vindos eventos que aproximassem estes produtores de outros mercados, como por exemplo da restauração, com a organização de “*show cookings*”.

Outro dos entrevistados refere que, no dia da alimentação, o seu mercado recebeu a visita das crianças do bairro, e considera que esse tipo de eventos poderia beneficiar os vendedores, que a administração do mercado poderia favorecer as ligações com a comunidade e dialogar mais com os vendedores. Mesmo assim todos acham vantajoso estar integrados nos mercados municipais. Nas palavras de um dos entrevistados: “*Eu gosto de estar aqui, [...] mas os horários poderiam ser melhorados, até mesmo as condições cá dentro poderiam ser melhoradas [...], cada vez põem mais taxas, mas melhoramentos não [...], não há ninguém (da administração do mercado ou da câmara municipal) que venha conversar connosco*”.

As relações entre produtores são facilitadas pelas associações e cooperativas da região mas de uma forma pouco significativa. O programa “PROVE”, programa que procura fomentar

relações de proximidade entre produtores e consumidores, tem pouca expressão no Baixo Vouga, havendo núcleos “PROVE” apenas nos municípios de Albergaria a Velha e Águeda.

As relações que parecem estar a ganhar mais consistência são as ligações entre produtor e consumidor, como é prova a rede informal já referida, em Águeda, e as relações entre produtores vizinhos, que vão trocando experiências, métodos, produtos e sementes, de uma forma informal. As redes informais proporcionam uma relação muito próxima e flexível entre produtores e consumidores. Um dos entrevistados relata que os seus clientes lhe sugerem alguns produtos a plantar, ou formas de os transformar: *“eu ganho duas vezes, estou a ganhar porque estou a vender, mas também estou a receber motivação para continuar a produzir, e aprendo com as sugestões que fazem os meus clientes.”*

Mas quanto aos componentes institucionais, a relação destes com o sistema alimentar raramente é referida, e quando o é, nunca pelos melhores motivos. As instituições são vistas como entraves ao negócio, principalmente pelo controle fiscal que exercem.

A entrevista na Câmara Municipal de Oliveira do Bairro, reafirma esse afastamento entre a administração municipal e o sistema alimentar e, exceptuando a questão do uso do solo, onde a componente produtiva foi considerada, não se pensa no sistema alimentar, nem como condicionante nem como componente nas estratégias de planeamento do território. A alimentação escolar está fora da alçada da autarquia e é da responsabilidade da Misericórdia. Refira-se que a alimentação escolar no município de Aveiro está concessionada a empresas privadas, embora tenha havido investimentos recentes na reforma de algumas cantinas nas escolas.

A cooperação entre componentes, a formação e transferência de conhecimento, quando acontece é essencialmente de forma espontânea e fruto de algumas iniciativas individuais e comunitárias e não de forma concertada ou organizada.

3.3.4. Principais dificuldades sentidas por cada actor do SAL

As dificuldades mais apontadas pelos entrevistados dividem-se em dois grandes grupos de questões:

1) Questões ambientais e métodos de produção:

- qualidade ambiental dos solos e da água;
- métodos de controle de pragas e infestantes;
- práticas e tradições de produção.

2) Questões no acesso ao mercado:

- regime fiscal;
- relação entre componentes do sistema.

Os produtores que praticam produção integrada são confrontados com pragas e doenças para as quais não têm respostas naturais, nem acesso fácil a informação e conhecimento sobre essas matérias. Apenas são “formados” na aplicação de fitofármacos, porque as normas para a sua aquisição assim o exigem. Mas para alguns dos produtores/consumidores e dos pequenos produtores sem contabilidade organizada, o acesso a esses produtos ficará vedado, sem que lhes sejam apresentadas alternativas.

A qualidade do solo e água do Baixo Vouga é motivo de preocupação, por parte dos produtores e consumidores, e poderá explicar em parte a dificuldade em encontrar produtores biológicos certificados nesta região.

As espécies cultivadas tradicionalmente não apresentam grande biodiversidade, principalmente no Inverno, o que acaba por criar nestes pequenos produtores excedentes sempre dos mesmos produtos, dificultando trocas e vendas, mesmo informais. Todos os

agricultores entrevistados guardam sementes, mas também afirmam que se perderam espécies antigas, porque deixaram de se cultivar.

A questão da sazonalidade também é uma dificuldade nos produtos biológicos, havendo necessidade de alargar a origem geográfica destes produtos para fazer face às exigências dos consumidores.

O acesso ao mercado está intimamente relacionado com a normativa fiscal associada aos produtos alimentares. Muitos pequenos produtores, não tem acesso a um mercado mais alargado porque “não compensa” terem contabilidade organizada para poderem vender, e para o fazerem terão que se associar a outros produtores ou encontrar formas fora do sistema legal para comercializarem os seus produtos. O que acontece é que esgotadas as trocas possíveis entre familiares, amigos e vizinhos, há produtos que sobram, estragam-se e outros que faltam, porque são difíceis de produzir (como a batata por exemplo).

Um pequeno produtor pode não ter condições para assegurar vendas diárias, já que, como dizia um dos entrevistados *“se eu estou no mercado, quem é que está na horta?”*. Só um médio agricultor, como o já referido, cuja empresa agrícola tem já alguma dimensão, nomeadamente de mão-de-obra, é que pode suportar ter loja própria para a venda de produtos. Estes produtores têm dificuldade em aumentar a escala das suas produções, por um lado por questões que se prendem com as dimensões das suas propriedades (quase todos produzem em terras próprias ou de familiares), e porque este tipo de agricultura familiar implica que a mão-de-obra, que trabalha a terra, é também a que vende. Esta dificuldade é frequentemente referida, e dois dos entrevistados sugerem que a existência de um pequeno intermediário, que facilitasse o acesso ao mercado, ou a promoção da associação de alguns pequenos produtores, poderia facilitar a venda destes produtos ao consumidor final.

Outro mercado que interessa aos pequenos produtor, mas aos quais têm difícil acesso (nomeadamente pelas questões fiscais já apresentadas), é o mercado da restauração e *catering*.

Muitos pequenos produtores, como os que foram impedidos de vender no mercado de Santiago, e os que “desistiram” do mercado de Oliveira do Bairro, deixaram de produzir ou reduziram grandemente a sua produção. Como refere um dos entrevistados, estes agricultores, na sua maioria idosos, para além de sofrerem uma perda de rendimento económico, o que pode implicar, em alguns casos, o agravamento de situações de pobreza, deixam de fazer exercício na horta, e de trabalharem ao ar livre, o que pode implicar consequências graves na saúde física e mental desta população idosa. Também a população em situação de desemprego usava estes mercados com maior “flexibilidade fiscal”, para garantir algum rendimento e se manterem activos, *“enquanto ajudavam uma mãe ou um pai a produzir a terra”*, evitando assim o abandono dos terrenos agrícolas.

Os produtores entrevistados mais jovens são também os mais preocupados em produzir de forma biológica, certificada ou não, e dedicam-se a esta actividade aproveitando terrenos da família, integrando conhecimentos tradicionais com novas técnicas, princípios e objectivos. Estes produtores têm a necessidade de se enquadrarem em redes ou grupos para conseguir, não só escoar os seus produtos, mas também para irem buscar conhecimento, informação e motivação. No entanto, nem as redes a que pertencem, parecem ser suficientes para garantir um rendimento estável a estes produtores, que referem a necessidade de apoios institucionais, para a promoção de espaços de encontro, de venda e formação.

Do discurso de todos os entrevistados, pode-se perceber que esta actividade tem algumas características solitárias, enraizadas na auto-produção familiar, com pequenas extensões para amigos e vizinhos. As ligações entre componentes são frágeis ou inexistentes, os produtores não dialogam entre si nem trocam experiências sem estarem organizados (e estão pouco organizados), não há ligações institucionais relevantes, não há lugares ou infra-estruturas que promovam estes encontros com a excepção dos mercados municipais, e mesmo estes são estruturas passivas. O acesso ao conhecimento e formação passa muito pela iniciativa individual, ou pequenos grupos e organizações da sociedade civil.

3.4 Conclusões do estudo empírico

Na análise dos inquéritos ao consumo, concluí-se que embora os hipermercados sejam o local de aquisição mais frequente para a maioria dos consumidores, mesmo antes de particularizar por tipo de produtos, é possível destacar a importância da produção própria e do comércio tradicional. Esta importância reafirma-se, quando se particularizam as tendências para o caso das hortícolas e frutas, ovos e mesmo a carne.

A excepção são os lacticínios, onde claramente domina a oferta dos hipermercados. Nas entrevistas, é várias vezes referido o abandono da criação de gado leiteiro no Baixo Vouga, e o facto de que, no passado, era bastante frequente um pequeno agricultor ter, pelo menos, um ou dois animais a seu cargo.

Segundo dados do INE, de 2009, a proporção de bovinos face ao total de efectivos nacional, do Baixo Vouga, corresponde a 2,8%, sendo o maior valor, de 0,7%, correspondente ao concelho de Estarreja. Será assim importante, no seguimento deste estudo, perceber melhor a distribuição geográfica da produção agrícola e pecuária, por concelho, e estender as entrevistas a mais componentes do sistema, tais como, os produtores de carne e leite, que se sabe terem expressão em Estarreja, mas também em Ovar e na Murtosa, segundo os mesmos dados.

Os mercados locais (municipais) são, segundo resultados dos inquéritos, o local de aquisição menos frequente, embora esta discriminação não seja tão forte nas hortícolas e frutas. Os mercados locais têm vindo progressivamente a perder o seu espaço dentro do SAL, e muitos dos vendedores perderam esta ligação ao 'local'.

No entanto os mercados municipais da cidade de Aveiro, são ainda espaços privilegiados de ligação entre produtores e consumidores, e encerram um potencial económico e social, que pode ser promovido, desde que a gestão e organização destes locais permita a participação mais activa dos produtores e vendedores na dinamização dos espaços, e nas escolhas de horários, eventos, etc. Ainda mais, dado que estes espaços constituem infra-estruturas de

serviço às cidades que tiveram, quer em Aveiro, quer em Oliveira do Bairro, investimentos públicos recentes e consideráveis.

A questão alimentar na relação com os órgãos de poder local parece apenas estar associada, à gestão dos mercados municipais, e pouco mais. Nota-se uma aparente falta de ligação entre produtores e instituições, e falta de capacidade associativa ao nível dos pequenos produtores da região.

Os consumidores procuram o comércio tradicional e os mercados locais, para a aquisição de hortícolas e frutas, e privilegiam a origem e os métodos de produção (tradicional e biológico). No entanto, as entrevistas deixam muitas dúvidas sobre se este carácter local, tradicional e biológico, de facto se consegue no comércio tradicional.

Com excepção de alguns entrevistados, como os produtores com espaços de venda própria, o comércio tradicional segue frequentemente as regras dos outros distribuidores, com uma ou outra adaptação, e os produtos vêm dos mercados abastecedores de Aveiro e Coimbra, que vendem produtos do circuito da agricultura convencional nacional e internacional, produtos cuja ‘qualidade’ não abarca as dimensões do ‘local’.

As ligações de maior proximidade, entre produtor e consumidor, encontram-se ao nível dos mercados locais e da produção própria. Mas o comércio tradicional apresenta valores interessantes, e seria necessário aprofundar o estudo sobre o potencial do comércio tradicional na venda de produtos locais.

Pelas entrevistas podemos ainda concluir, que o que se passa com as hortícolas não é exactamente o que se passa com a fruta. As entrevistas deixam antever uma produção muito maior das primeiras face às segundas, no Baixo Vouga. A fruta é muitas vezes referida como proveniente de sub-regiões vizinhas, como Dão-Lafões, ou outras regiões fortes na produção frutícola, como Ribatejo e Alentejo, o que acontece também quando se fala de produção biológica.

Ainda no caso das hortícolas e frutas, e também dos ovos, um dado interessante está associado ao peso das respostas (1 mais frequente) que cabe à produção própria ou de familiares e amigos. Sendo que, a distribuição desta produção própria ultrapassa os limites geográficos do Baixo Vouga, indicando a ligação que essa parcela dos respondentes terá com outros territórios produtivos. Também é interessante verificar, que a produção própria tem valores elevados no concelho de Aveiro, evidenciando importância desta origem de aquisição, mesmo no concelho mais urbano do Baixo Vouga.

A relevância da produção própria também foi confirmada pelas entrevistas, onde foi referida, muitas vezes, a importância da agricultura de subsistência no Baixo Vouga, que, teria sido, num passado recente, uma forma de realizar algum rendimento extra para as famílias.

Devido à progressiva exigência das normas tributárias, esta fonte de rendimento extra deixou de ser possível (ou continua a existir, em parte, no mercado paralelo), mas muitos agricultores continuam a produzir para si, para as famílias e amigos.

O Baixo Vouga apresenta um claro potencial na produção de hortícolas, mas a questão da qualidade ambiental do solo e da água, principalmente nas cotas mais baixas, é sem dúvida uma das principais ameaças tanto à saúde dos consumidores, como para o desenvolvimento do potencial produtivo destes territórios.

Confirmam-se as fronteiras difusas que pode ter o ‘local’ do SAL. Por exemplo, no caso da agricultura biológica, as fronteiras do Baixo Vouga são ultrapassadas, podendo chegar ao espaço Nacional. Aliás, a produção biológica obedece a regras próprias quanto à produção, mas também, quanto aos mercados de comercialização. Os circuitos, de produção e venda biológicos, abarcam dimensões espaciais muito distintas da pequena agricultura, e o raio ‘local’ destes produtos, facilmente se estende ao circuito global, no abastecimento para supermercados, sejam eles especializados em produtos biológicos, ou não.

Será importante estudar o potencial associado às práticas de agricultura biológica nos concelhos interiores do Baixo Vouga, que como referiram vários entrevistados, poderão estar mais vocacionados para a produção biológica certificada, e ter os processos facilitados por apresentares condições ambientais mais favoráveis.

Importa ainda salientar, que todos os entrevistados se mostraram abertos e disponíveis a estas entrevistas, expressando frequentemente contentamento pelo facto dos assuntos que lhes dizem respeito estarem a ser estudados nesta investigação. Nota-se no discurso, principalmente dos produtores, um grande orgulho pela actividade que exercem e, mesmo quando relatam as suas dificuldades, não o fazem do ponto de vista da vitimização ou queixa, mas sim com grande dignidade. Esta predisposição é também reveladora do potencial que pode estar associado à promoção da participação dos produtores na melhoria das relações entre componentes, nomeadamente, com a componente de investigação técnica e científica e com a componente institucional, e na criação de acções que promovam a troca de experiências, a transferência de conhecimento e a formação.

4. Conclusões e recomendações para uma agenda de investigação futura

A relação entre as questões alimentares e territoriais apresenta tendências, no sentido da responsabilização dos territórios, quanto ao desenho e implementação dos seus sistemas alimentares, de forma integrada, perseguindo objectivos de sustentabilidade económica, social e ambiental. As pressões para a relocalização das decisões sobre o sistema alimentar, que começaram por ser principalmente defendidas a nível global, e no espectro oposto, ao nível de nichos da sociedade civil, começam a ser discutidas ao nível intermédio dos estados e dos governos locais.

A questão da governança para a definição de políticas, estratégias e acções constitui assim um dos pontos fundamentais a prosseguir. A questão da ‘escala’ assume grande relevância. A escala deve ser suficientemente abrangente e flexível, para incluir a multifuncionalidade e complexidade características dos SAL, e suficientemente focada, para promover o encontro e aproximação entre componentes e a definição de objectivos claros e comuns.

O potencial estratégico dos sistemas alimentares locais só poderá ser aferido em concreto, se as estratégias resultarem de lideranças claras e capazes de promover, por um lado um trabalho de estudo e análise aprofundado de caracterização e monitorização dos SAL, e por outro lado um trabalho de criação conjunta de objectivos e estratégias de acção a implementar.

As principais dificuldades encontradas nesta dissertação, acontecem principalmente ao nível do estudo empírico efectuado, e na incapacidade de um estudo desta dimensão produzir um diagnóstico abrangente sobre o SAL, chegando a todos os componentes do SAL no Baixo Vouga. Para tal é necessário continuar a identificação e análise dos principais componentes, sendo que, como próximo passo, este estudo ganharia, estendendo o número de entrevistas a actores da componente institucional (política e instituições de conhecimento), e às organizações (de produtores, consumidores, e outras organizações da sociedade civil).

As dimensões das amostras dos inquéritos também não possibilitaram uma análise robusta quanto às diferenças de preferências e hábitos entre concelhos do Baixo Vouga. Os resultados sobre o que é que acontece dentro do Baixo Vouga, quanto à repartição geográfica das questões associadas, quer à produção, quer ao consumo, ficam assim aquém do que se pretendia, e seria desejável avançar agora com um estudo mais pormenorizado, concelho a concelho, na análise de dados primários e secundários, e na identificação de forças, constrangimentos, tendências e actores chave.

Mesmo face a estas dificuldades, este trabalho consegue corresponder ao objectivo traçado para um estudo exploratório, concluindo favoravelmente quanto ao potencial estratégico que detém os SAL para o desenvolvimento das regiões, a forte relação que esta questão tem na vida das pessoas e nas múltiplas relações que à volta deste tema se podem e devem estabelecer. Este estudo aponta ainda para a urgência de se aprofundar a questão da transição para métodos e práticas de produção mais sustentáveis, que assegurem a qualidade e segurança alimentar dos produtos locais no Baixo Vouga, sendo que as preocupações ambientais relacionadas com a qualidade da água e do solo, devem ser exploradas, no sentido de contribuir, para que a produção alimentar na região, corresponda às exigências e necessidades da população, de produtos saudáveis e acessíveis.

A contínua exclusão da temática dos SAL nos estudos e práticas em planeamento do território representa uma oportunidade perdida, que pode ter consequências muito negativas para o desenvolvimento e competitividade territorial, nomeadamente quanto ao aprofundamento das desigualdades entre territórios e regiões e, dentro dos mesmos, quanto às desigualdades sociais e económicas, bem como, a degradação do meio ambiente e da saúde das populações.

Os resultados obtidos nesta investigação apontam ainda para a necessidade de integrar, nas análises e na investigação em SAL, o desenvolvimento de políticas públicas que promovam os circuitos locais alimentares e a procura de soluções localizadas, e contextualizadas, para os ‘locais’ em causa.

Desta investigação resulta também, a necessidade de aferir a próxima escala de estudo e análise como escala estratégica, capaz de assegurar a liderança dos processos de construção e implementação de uma estratégia alimentar para a região, cujos limites poderão ultrapassar as fronteiras do Baixo Vouga.

Quaisquer que sejam os limites regionais de uma estratégia de planeamento de um SAL, esta deverá ser capaz de se articular com as escalas políticas e administrativas de nível superior e inferior, sendo que, o nível municipal está particularmente vocacionado para a produção de dados de análise sobre o SAL e suficientemente próximo das comunidades para gerir projectos e acções concretas, que possam sair de uma estratégia de nível superior.

As questões fundamentais a ter em conta na construção de estratégias territoriais alimentares prendem-se com a multifuncionalidade inerente à questão alimentar, às diferentes dimensões que afectam o ‘local’, e ao facto de se estar a considerar um ‘sistema’, cujos atributos se relacionam com questões de eficiência, mas também com valores tantas vezes difusos e subjectivos.

O planeamento de SAL é assim, e cada vez mais, uma questão de estratégia territorial e de política pública, de promoção de alianças, de consensos e de conhecimento. Pela diversidade de actores que afecta, pela multiplicidade de conceitos que encerra, pelo carácter interdisciplinar que agrega, os SAL constituem uma área temática que abre numerosos caminhos possíveis para a investigação e intervenção em Planeamento Regional e Urbano.

As propostas para uma agenda de investigação futura, que resultam das reflexões efectuadas, ao longo deste trabalho, são as seguintes:

- desenvolver a problemática da governança nos SAL, tanto do ponto de vista teórico como empírico, nomeadamente quanto às escalas de decisão e intervenção sobre os SAL;

- aprofundar o estudo sobre as dimensões social, cultural e espacial dos SAL, do ponto de vista teórico e empírico, e na perspectiva do planeamento do território;
- aumentar o conhecimento teórico e empírico sobre a ‘escala’ de um SAL, nas diferentes perspectivas, espacial, de valores e relacional;
- desenvolver estratégias de integração das questões alimentares no planeamento do território a diferentes escalas;
- analisar os instrumentos de planeamento do território, na relação com o sistema alimentar, de forma propositiva e de integração destas questões nos planos territoriais;
- aprofundar o estudo do SAL dentro, e para cada, concelho do Baixo Vouga, nomeadamente na produção de dados quantitativos e qualitativos de caracterização do sistema alimentar, abrangendo toda a cadeia alimentar;
- alargar as fronteiras do estudo empírico sobre o Baixo Vouga, no que respeita às relações com outras regiões do país;
- estender o estudo empírico sobre o SAL no Baixo Vouga a outros produtos locais, como os produtos do Mar e da Ria, e consequentes dimensões sociais, culturais e espaciais;
- estender o estudo empírico ao restante sistema alimentar a actuar no Baixo Vouga, nomeadamente quanto à questão do acesso da produção local à grande distribuição e aos mercados abastecedores;
- explorar o potencial do estado como consumidor do SAL do Baixo Vouga, nomeadamente quanto à alimentação na escolas, hospitais, centros comunitários (lares e centros de dia), estabelecimentos prisionais;
- agregar conhecimento de outras áreas do saber, como os estudos ambientais, agrícolas e tecnológicos, procurando respostas técnicas e científicas capazes de responder aos desafios de sustentabilidade dos SAL, e ir ao encontro das necessidades de formação e partilha de conhecimento.

Referências Bibliográficas

- Aguiar, A., do Céu Godinho, M., & da Costa, C. A. (2005). *Produção integrada*. Porto: SPI (Sociedade Portuguesa de Inovação). Disponível em: <www2.spi.pt/agroambiente/docs/Manual_V.pdf>. Acedido em 25 de junho de 2016.
- Akram-Lodhi, A. H. (2015). Accelerating towards food sovereignty. *Third World Quarterly*, 36(3), 563–583.
- Born, B., & Purcell, M. (2006). Avoiding the local trap. Scale and food systems in planning research. *Journal of Planning Education and Research*, 26(2), 195–207.
- Carey, J. (2013). Urban and Community Food Strategies. The Case of Bristol. *International Planning Studies*, 18(1), 111–128;
- Carlsson, B.; Jacobsson, S., Holmén, & M., Rickne, A. (2002). Innovation systems: analytical and methodological issues, *Research Policy*, 31, 233–245.
- Comité das Regiões. (2010). Documento de Trabalho da Comissão de Recursos Naturais sobre Sistemas Alimentares Locais. Disponível em: <<http://cor.europa.eu>>. Acedido em 25 de junho de 2016.
- CPLP. (2011). Estratégia de Segurança Alimentar e Nutricional ESAN-CPLP, Parte II, Visão Estratégica. Disponível em: <<http://cplp.org/id-2393.aspx>>. Acedido em 25 de junho de 2016.
- Eriksen, S. N. (2013). Defining local food: *constructing a new taxonomy—three domains of proximity*. *Acta Agriculturae Scandinavica*, Section B—Soil & Plant Science, 63(sup1), 47–55.
- FAO, IFAD & WFP. (2015). The State of Food Insecurity in the world 2015. Meeting the 2015 international hunger targets: taking stock of uneven progress. Disponível em: <<http://fao.org/3/a-i4646e.pdf>>. Acedido em 25 de junho de 2016.
- Eurostat. (2014). Agriculture, forestry and fishery statistics. Disponível em: <<http://ec.europa.eu/eurostat/en/web/products-statistical-books/-/KS-FK-14-001>>. Acedido em 25 de junho de 2016.
- INE. (2013). *Inquérito à estrutura das explorações agrícolas*. Lisboa: Instituto Nacional de Estatística. Disponível em: <www.ine.pt>. Acedido em 25 de junho de 2016.

- INE. (2013). Destaque de 2 de Abril de 2013. Abastecimento Alimentar em Portugal. Disponível em:
<https://ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_destaquas&DESTAQUESdest_bo ui=151598422&DESTAQUESmodo=2&xlang=pt>. Acedido em 25 de junho de 2016.
- Morgan, K., Marsden, T., & Murdoch, J. (2006). *Worlds of Food: Place, Power and Provenance in the Food Chain*. Oxford: Oxford University Press.
- Morgan, K. (2010). Local and green, global and fair: *the ethical foodscape and the politics of care*, *Environment and Planning A*, 42(8) 1852–1867.
- Murdoch, J., Miele, M. (1999). ‘Back to Nature’: *Changing ‘Worlds of Production’ in the Food Sector*. *Sociologia Ruralis*, 39(4), 465–483.
- Pardal, S. C. (2002). Planeamento do espaço rústico: as irracionalidades da RAN e da REN.
- Pothukuchi, K.; Kaufman, J. L. (1999). Placing the food system on the urban agenda: *The role of municipal institutions in food systems planning*. *Agriculture and Human Values*, 16, 213–224.
- Pothukuchi, K.; Kaufman, J. L. (2000). The food system: *A stranger to the planning field*. *Journal of the American Planning Association*, 66(2), 113-124.
- Sonnino, R. (2013). Local foodscapes: *place and power in the agri-food system*. *Acta Agriculturae Scandinavica, Section B–Soil & Plant Science*, 63(sup1), 2–7.
- Sonnino, R., Marsden, T. (2005). Beyond the divide: *rethinking relationships between alternative and conventional food networks in Europe*. *Journal of Economic Geography*, 6, 181–199.
- Robbins, M. J. (2015). Exploring the ‘localisation’ dimension of food sovereignty. *Third World Quarterly*, 36(3), 449–468.
- Regulation EU nº1151/2012 of the European Parliament and of the Council, of 21 November 2012 on Quality schemes for agricultural products and foodstuffs. Disponível em:
<<http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:343:0001:0029:en:PDF>>. Acedido em 25 de junho de 2016.
- Tibério, M., & Cristóvão, A. (2001). Produtos tradicionais e desenvolvimento local: o caso da designação protegida Queijo Terrincho DOP. In *I Congresso de Estudos Rurais: Território, Agricultura e Desenvolvimento*. Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Vila Real, (Vol. 16). Disponível em:
<http://originfood.org/pdf/wp3/pt_wpap/artic1.pdf> Acedido em 25 de junho de 2016.

Anexo

Enunciado dos Inquéritos 1 e 2 ao Consumo de Produtos Alimentares²

1. Seleccione o Concelho de Residência:

Águeda
Albergaria-a-Velha
Anadia
Aveiro
Estarreja
Ílhavo
Murtosa
Oliveira do Bairro
Ovar
Sever do Vouga
Vagos
Outro concelho

2. Género (fem./masc.)

3. Idade:

menos de 20 anos

21 a 30

31 a 40

41 a 50

51 a 60

maiores que 61

4. N° de elementos do seu agregado familiar:

vivo sozinho/a

2 elementos

3 elementos

4 elementos

5 elementos

6 ou mais elementos

² As primeiras cinco questões, de caracterização da amostra, são comuns no Inquérito 1 e 2.

5. Onde adquire a maior parte dos produtos alimentares que consome? (Escolha no máximo 2 locais, indicando a respectiva localização geográfica).

Concelhos	Hipermercado	Comércio tradicional	Mercados municipais, feiras	Produção própria, ou de familiares/amigos
Águeda				
Albergaria-a-Velha				
Anadia				
Aveiro				
Estarreja				
Ílhavo				
Murtosa				
Oliveira do Bairro				
Ovar				
Sever do Vouga				
Vagos				
Outro concelho				

Partes Específicas dos Inquéritos 1 e 2 ao Consumo de Produtos Alimentares

Inquérito 1

6. Ordene, por grau de frequência (de 1 a 4), onde adquire a carne que consome de acordo com as opções da tabela (considere 1 o mais frequente e 4 o menos frequente):

	Hipermercado	Comércio Tradicional	Mercados Municipais/Feiras	Produção própria, ou de familiares/amigos
Carne				

7. Ordene, por grau de frequência (de 1 a 4), onde adquire os lacticínios (leite e derivados) que consome de acordo com as opções da tabela (considere 1 o mais frequente e 4 o menos frequente):

	Hipermercado	Comércio Tradicional	Mercados Municipais/Feiras	Produção própria, ou de familiares/amigos
Lacticínios				

8. Ordene, por grau de frequência (de 1 a 4), onde adquire os produtos hortícolas e frutas que consome de acordo com as opções da tabela (considere 1 o mais frequente e 4 o menos frequente):

	Hipermercado	Comércio Tradicional	Mercados Municipais/Feiras	Produção própria, ou de familiares/amigos
Hortícolas e Frutas				

9. Ordene, por grau de frequência (de 1 a 4), onde adquire ovos que consome (de acordo com as opções da tabela (considere 1 o mais frequente e 4 o menos frequente):

	Hipermercado	Comércio Tradicional	Mercados Municipais/Feiras	Produção própria, ou de familiares/amigos
Ovos				

Inquérito 2

6. Ordene por grau de importância (de 1 a 4), de acordo com o critério que mais valoriza, quando adquire a carne que consome (sendo 1 o mais importante e 4 o menos importante):

	Preço	Origem do produto (produzido na região)	O método de produção (tradicional e/ou biológica)	Proximidade ou acessibilidade ao local de compra.
Carne				

7. Ordene por grau de importância (de 1 a 4), de acordo com o critério que mais valoriza, quando adquire os laticínios (leite e derivados) que consome (sendo 1 o mais importante e 4 o menos importante):

	Preço	Origem do produto (produzido na região)	O método de produção (tradicional e/ou biológica)	Proximidade ou acessibilidade ao local de compra.
Laticínios				

8. Ordene por grau de importância (de 1 a 4), de acordo com o critério que mais valoriza, quando adquire os produtos hortícolas e frutas que consome (sendo 1 o mais importante e 4 o menos importante):

	Preço	Origem do produto (produzido na região)	O método de produção (tradicional e/ou biológica)	Proximidade ou acessibilidade ao local de compra.
Hortícolas e frutas				

9. Ordene por grau de importância (de 1 a 4), de acordo com o critério que mais valoriza, quando adquire os ovos que consome (sendo 1 o mais importante e 4 o menos importante):

	Preço	Origem do produto (produzido na região)	O método de produção (tradicional e/ou biológica)	Proximidade ou acessibilidade ao local de compra.
Ovos				